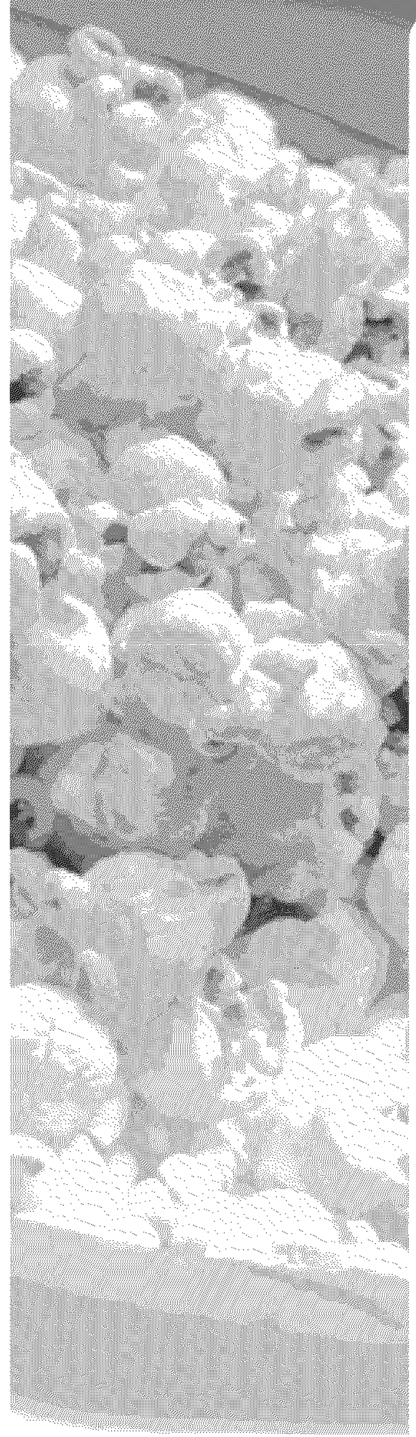
Over The Range Combination Oven



Use & Care Guide

Model MMV6178AA

Combination Oven

Keep instructions for future reference.
Be sure manual stays with oven.

Form No. A/05/04 ©2004 Maytag Appliances 3828W5A4207 Part No. 8112P265-60 Printed in Korea



Important Safety Instructions

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference.

Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number ______________________

Serial Number ______________________

Date of Purchase ______________________

In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, write us (include your model number and phone number) or call:

Maytag Services℠
Attn:CAIR® Center
P. O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 U.S.A.
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080
(U.S.A. TTY for hearing or speech impaired)
Internet: http://www.maytag.com

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. **DO NOT** deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. **DO NOT** cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. **DO NOT** operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. Do not continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. Do not leave oven unattended.
6. **DO NOT** use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. **DO NOT** use metal utensils in oven except when recommended by microwave food manufacturers or recipe requires metal utensils in convection or combination mode. Heat food in containers made of glass or china if possible.
8. Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. **DO NOT** use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. **DO NOT** heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. Racks, utensils and oven surfaces may become hot during or after use. Use utensils or protective clothing, like pan grips or dry oven mitts, when necessary to avoid burns.
13. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.



Important Safety Instructions

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

Grounding Instructions

Oven MUST be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. See Installation Instructions.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the combination oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

Microwave operates on standard household current, 110-120V.

Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A Only)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door to allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:
1. door (bent),
2. hinges and latches (broken or loosened),
3. door seals and sealing surfaces.

D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

1. **DO NOT** overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. **DO NOT** use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Important Safety Instructions

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 2.
3. Install or locate this oven **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers-for example, closed glass jars-are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS.**
7. See door cleaning instructions in the Care and Cleaning section of manual on page 26.
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. Clean the ventilating hood frequently.
19. **DO NOT** allow grease to accumulate on the hood or filters.
20. Use care when cleaning the ventilating hood filters. Corrosive cleaning agents such as lyebased oven cleaners may damage the filters.
21. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
22. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches or less wide.
23. **DO NOT** insert oversized foods or oversized utensils in a microwave/grill/convection oven as they may create a fire, an electrical arc or risk of electrical shock.
24. **DO NOT** use paper products not intended for cooking when oven is operated in convection or combination mode.

⚠ CAUTION

To avoid risk of fire in the oven cavity:

a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

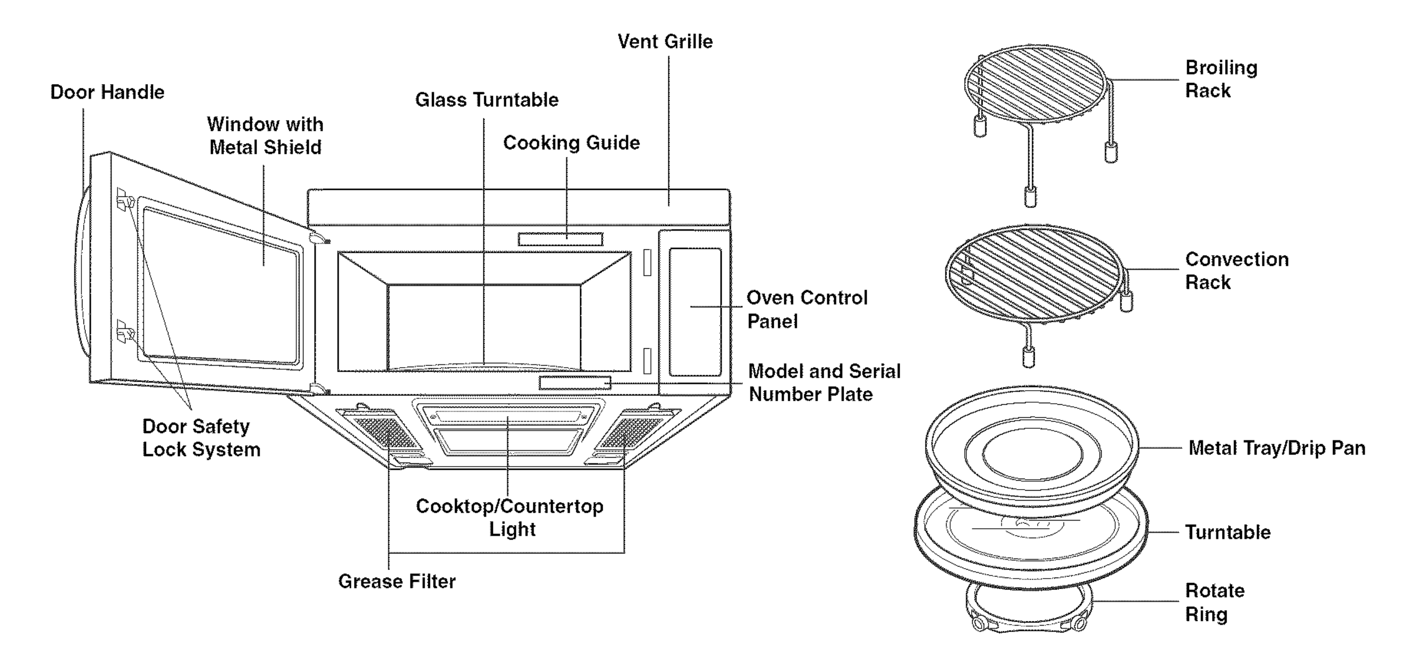
c. If materials inside the oven ignite, keep oven door **CLOSED,** turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

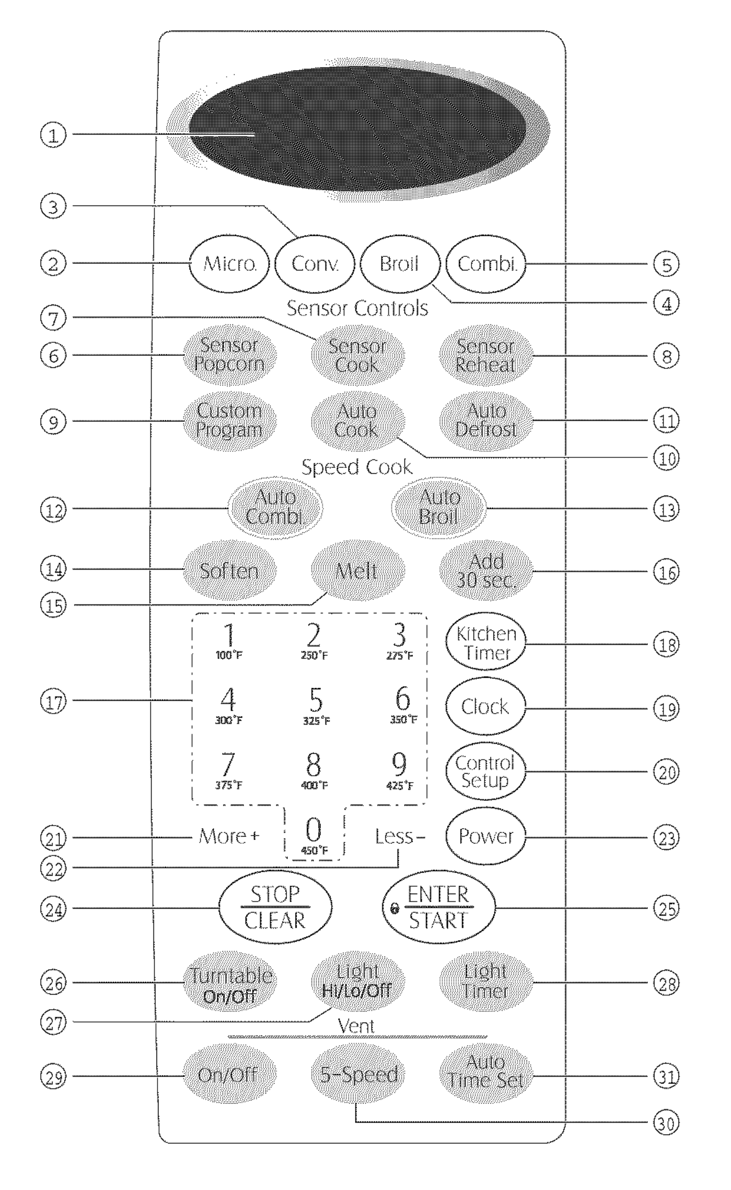


Features



Oven Specifications

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,600 W
Cooking Power	950 W (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	14 A
Outer Dimensions (WxHxD)	29$\frac{15}{16}$" x 16$\frac{7}{16}$" x 15$\frac{3}{8}$"
Cavity Volume	1.7 Cu. Ft.
Net Weight	72 lbs.





FEATURES

> **NOTE:**
> • Styling and features vary by model.

1. **DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **MICRO.:** Touch this pad when setting Microwave cooking.
3. **CONV.:** Touch this pad when setting Convection cooking.
4. **BROIL:** Touch this pad when setting broil cooking.
5. **COMBI.:** Touch this pad when setting combination cooking or preheat.
6. **SENSOR POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn.
7. **SENSOR COOK:** Touch this pad to cook baked potato, frozen vegetable, fresh vegetable, canned vegetable, frozen entrée and rice. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
8. **SENSOR REHEAT:** Touch this pad to reheat casserole, dinner plate, pizza slice and soup/sauce. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
9. **CUSTOM PROGRAM:** Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory.
10. **AUTO COOK:** Touch this pad to cook Bacon, Fresh Roll & Muffin, Frozen Roll & Muffin, Beverage, Chicken Pieces, Hot Cereal.
11. **AUTO DEFROST:** Touch this pad to select food type and defrost food by weight.
12. **AUTO COMBI.:** Touch this pad when setting weight combination cooking.
13. **AUTO BROIL:** Touch this pad when setting weight broil cooking.
14. **SOFTEN:** Touch this pad to soften Butter, Ice Cream, Cream Cheese or Frozen Juice.
15. **MELT:** Touch this pad to melt Butter, Chocolate, Cheese, Marshmallow.
16. **ADD 30 SEC.:** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level.
17. **NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, weights, or cooking temperature.
18. **KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer.
19. **CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day.
20. **CONTROL SETUP:** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed and defrost weight.
21. **MORE+:** Touch this pad to add ten seconds of cooking time each time you press it.
22. **LESS-:** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time you press it.
23. **POWER:** Touch this pad to select a cooking power level.
24. **STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
25. **ENTER/START:** Touch this pad to start a function or enter all entries. If you open the door after oven begins to cook, touch ENTER/START again.
26. **TURNTABLE ON/OFF:** Touch this pad to turn off the turntable. OFF will appear in the display.

> **NOTE:**
> • This option is not available in sensor cook and defrost modes.

27. **LIGHT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn on the cooktop/countertop light.
28. **LIGHT TIMER:** Touch this pad to set the light timer.
29. **VENT ON/OFF:** Touch this pad to turn the fan on/off.
30. **VENT 5-SPEED:** Touch this pad to choose one of 5 fan speeds.
31. **AUTO TIME SET:** Touch this pad when setting ventilation time.(1, 3, 5, 10, 30 minutes.)



LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

This section discusses the concepts behind microwave cooking and introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

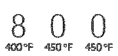
CLOCK

This oven includes a 12-hour clock.

Example: To set 8:00 AM.



1. Touch **CLOCK** pad.



2. Enter the time by using the number key pad.



3. Touch **ENTER/START** pad. (Press number 1 for AM, number 2 for PM.)



4. Touch **ENTER/START** pad.

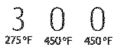
KITCHEN TIMER

You can use your microwave oven as a timer. Use the Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To time 3 minutes.



1. Touch **KITCHEN TIMER** pad.



2. Enter the time by using the number key pad.



3. Touch **ENTER/START** pad. When the time is over, you will hear beeps and **END** will display.

CONTROL SETUP

You can change the default values for beep sound, clock, display speed and defrost weight mode.

See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Sound ON/ OFF control	1 2	Sound ON Sound OFF
2	Clock ON/ OFF control	1 2	Clock ON Clock OFF
3	Scroll speed	1 2 3	Slow speed Normal speed Fast speed
4	Weight mode selected	1 2	Lbs. Kg.

Example: To change weight mode (from Lbs. to Kg.).



1. Touch **CONTROL SETUP** pad.



2. Touch number **4** pad.

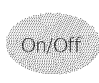


3. Touch number **2** pad.

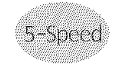
VENT FAN

The fan moves steam and other vapors from the cooking surface.

Example: To set Level 4.



1. Touch **ON/OFF** pad. This shows the last level until you select the fan speed level.



2. Touch this pad until Level **4** appears in the display.

Touch **ON/OFF** pad to turn off fan when desired.

NOTE:

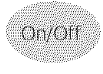
- If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the exhaust fan in the vent hood will automatically turn on at the LEVEL 5 setting to protect the oven.
  It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the ON/OFF button will not turn the fan off.



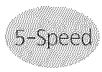
Features

AUTO TIME SET

Example: To turn off fan after 30 minutes for level 4.



1. Touch **ON/OFF** pad.



2. Touch this pad until Level **4** appears in the display.



3. Touch this pad five times.

TURNTABLE ON/OFF

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Touch TURNTABLE ON/OFF to turn the turntable on or off.

> **NOTES:**
> - This option is not available in sensor cook and defrost modes.
> - **Sometimes the turntable can become hot to touch.** Be careful touching the turntable during and after cooking.
> - **Do not run the oven empty.**

CHILD LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.



1. Touch **STOP/CLEAR** pad.



2. Touch and hold **ENTER/START** pad more than 4 seconds.
   LOCKED will appear in the display window with two beeps.

Example: To cancel the child lock.



1. Touch and hold **ENTER/START** pad more than 4 seconds. **LOCKED** will disappear and you hear two beeps.

LIGHT HI/LO/OFF



Touch **LIGHT HI/LO/OFF** pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

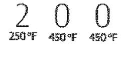
LIGHT TIMER

You can set the **LIGHT** to turn on and off automatically at any time. The light comes on at the same time every day until reset.

Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 AM.



1. Touch **LIGHT TIMER** pad.



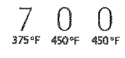
2. Enter the time you want the LIGHT to turn on.



3. Touch **ENTER/START** pad.
   (Press number 1
   for AM, number 2 for PM.)



4. Touch **ENTER/START** pad.



5. Enter the time you want the LIGHT to turn off.



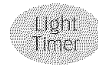
6. Touch **ENTER/START** pad.
   (Press number 1
   for AM, number 2 for PM.)



7. Touch **ENTER/START** pad again.

> **NOTE:**
> - To reset the time to turn on and off the LIGHT, repeat steps 1 to 7.

Example: To cancel the LIGHT TIMER.



1. Touch **LIGHT TIMER** pad.



2. Touch **STOP/CLEAR** pad.

> **NOTE:**
> - If you want to cancel the LIGHT TIMER in operation, touch [Light Hi/Lo/Off] pad.

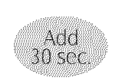


MICROWAVE OPERATING INSTRUCTIONS

ADD 30 SEC.

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the **ENTER/START** pad.

Example: To set ADD 30 SEC. for 2 minutes.



1. Touch **ADD 30 SEC.** pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

CUSTOM PROGRAM

CUSTOM PROGRAM lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking quickly.

Example: To cook for 2 minutes.



1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.



2. Touch **MICRO.** pad.



3. Enter the cook time.



4. Touch **ENTER/START** pad.

Example: To recall the custom program.



1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.



2. Touch **ENTER/START** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

MORE+/LESS-

By using the MORE+ or LESS- keys, all of the pre-programmed cook and time cook features can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Pressing MORE+ will add 10 seconds of cooking time each time you press it. Pressing LESS- will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

COOKING AT HIGH POWER

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.

8 3 0

1. Enter the cook time.



2. Touch **ENTER/START** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 10 power settings in addition to HIGH. See Cooking Guide for Power Levels, page 10.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

7 3 0

1. Enter the cook time.



2. Touch **POWER** pad.

7

3. Enter the power level.



4. Touch **ENTER/START** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.



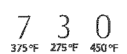
COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to two cycles.

Example: To cook food for 3 minutes at 100% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.



1. Enter the first cook time.



2. Touch **MICRO.** pad.



3. Enter the second cook time.



4. Touch **POWER** pad.



5. Enter the power level.

6. Touch **ENTER/START** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

MELT

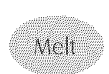
(Butter, Chocolate, Cheese, Marshmallow)

This oven uses low power to melt foods. Choose the category of the food you are cooking and enter the quantity.

See the MELT CHART on this page for the settings available.



1. Touch **STOP/CLEAR** pad.



2. Touch **MELT** pad.



3. Choose food category.



4. Touch number for food quantity.



5. Touch **ENTER/START** pad.

MELT CHART

Category	Touch Pad Number	Amount
Butter, Margarine	1	1 - 3 sticks
Chocolate	2	4 or 8 oz.
Cheese	3	8 or 16 oz.
Marshmallow	4	5 or 10 oz.

SOFTEN

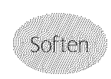
(Butter, Ice Cream, Cream Cheese, Frozen Juice)

This oven uses low power to soften foods. Choose the category of the food you are cooking and enter the quantity.

See the SOFTEN CHART on this page for the settings available.



1. Touch **STOP/CLEAR** pad.



2. Touch **SOFTEN** pad.



3. Choose food category.



4. Touch number for food quantity.



5. Touch **ENTER/START** pad.

SOFTEN CHART

Category	Touch Pad Number	Amount
Butter	1	1 - 3 sticks
Ice Cream	2	Pint, Quart, Half gallon
Cream Cheese	3	3 or 8 oz.
Frozen Juice	4	6, 12 or 16 oz.

COOKING GUIDE FOR POWER LEVELS

The 10 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	USE
10 (High)	• Boil water. • Cook ground beef. • Make candy. • Cook fresh fruits and vegetables. • Cook fish and poultry. • Preheat browning dish. • Reheat beverages. • Bacon slices.
9	• Reheat meat slices quickly. • Saute onions, celery, and green pepper.
8	• All reheating. • Cook scrambled eggs.
7	• Cook breads and cereal products. • Cook cheese dishes, veal. • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	• Cook pasta.
5	• Cook meats, whole poultry. • Cook custard. • Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	• Cook less tender cuts of meat. • Reheat frozen convenience foods.
3	• Thawing meat, poultry, and seafood. • Cooking small quantities of food. • Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	• Soften butter and cream cheese. • Heating small amounts of food.
1	• Soften ice cream. • Raise yeast dough.
0	• Standing time.



SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate sensor category during the initial sensing period. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by Sensor, follow these recommendations.

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass turntable and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Foods should always be vented or covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch the STOP/CLEAR pad during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps twice and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME

If the SENSOR function is too long or too short, you can increase or decrease the cook time. You can only increase or decrease cook time when remaining time is displayed.

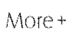
Example: If you want to adjust the Sensor Cook (rice) cooking time for longer time.



1. Touch **SENSOR COOK** pad.



2. Choose food category.



3. When the remaining time countdown is displayed, touch the **MORE+** pad.

SENSOR POPCORN

⚠ CAUTION

- DO NOT leave microwave oven unattended while popping corn.

SENSOR POPCORN lets you pop 3.0 and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

Example: To pop popcorn.



1. Touch **SENSOR POPCORN** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

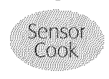
- Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.



SENSOR COOK

Using SENSOR COOK lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and Cook Powers. SENSOR COOK has preset Cook Power for 6 food categories.

Example: To cook rice.



1. Touch **SENSOR COOK** pad.

6 350°F

2. Choose food category.

SENSOR COOK TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Baked Potato	1	1 - 4, 7 - 10 oz. EA
Frozen Vegetable	2	1 - 4 cups
Fresh Vegetable	3	1 - 4 cups
Canned Vegetable	4	1 - 4 cups
Frozen Entree	5	10 - 21 ozs.
Rice	6	½ - 2 cups

When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

SENSOR REHEAT

Using SENSOR REHEAT lets you reheat common microwave-prepared foods without selecting cooking times and power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.



1. Touch **SENSOR REHEAT** pad.

4 300°F

2. Choose food category.

SENSOR REHEAT TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Dinner plate	1	1 - 2 servings
Soup/Sauce*	2	1 - 4 cups
Casserole	3	1 - 4 cups
Pizza slice	4	1 - 4 slices, thin crust

*Cover soups and sauces with plastic wrap. Turn wrap back ½" for venting.

AUTO DEFROST

Five defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times for each food item according to the weight you enter. For added convenience, the AUTO DEFROST includes a built-in tone mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food during the defrost cycle. Five different defrosting options are provided.

1. **MEAT**
2. **POULTRY**
3. **FISH**
4. **BREAD**
5. **RAPID** - only 1 lb.

After touching the AUTO DEFROST button once, select the category by touching the numeric pad 1 (MEAT), numeric pad 2 (POULTRY), numeric pad 3 (FISH), numeric pad 4 (BREAD), and numeric pad 5 (RAPID - only 1 lb). Available weight ranges for Meat, Poultry and Fish are 0.1 to 6.0 lbs. The available weight range for Bread is 0.1 to 1.0 lb.

Example : To defrost 1.2 lbs of meat.



1. Touch **AUTO DEFROST** pad.

1 100°F

2. Choose food category.

1 100°F 2 250°F

3. Enter the weight.



4. Touch **ENTER/START** pad.

NOTE:

- After you touch ENTER/START button, the display counts down the defrost time. The oven will beep once during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food as needed. Remove any portions that have thawed then return frozen portions to the oven and touch ENTER/START button to resume the defrost cycle. **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**



For best results:

- Leave fish, shellfish, meat, and poultry in its original closed paper or plastic package (wrapper).
- Form the meat into the shape of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods on the low rack and use the metal tray/ drip pan to catch drippings.
- Foods should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
- Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.
- The shape of the food alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- Overlap thinner areas such as fish tails and chicken breasts for more even defrosting.
- Turn foods around and over when prompted by the control.

AUTO DEFROST TABLE

Category	Food
MEAT 0.1 to 6.0 lbs	**BEEF** Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty. **LAMB** Chops (1-inch thick), Rolled roast. **PORK** Chops (½-inch thick), Hot dogs, Spareribs, Countrystyle ribs, Rolled roast, Sausage. **VEAL** Cutlets (1 lb, ½-inch thick).
POULTRY 0.1 to 6.0 lbs	**POULTRY** Whole (under 4 lbs), Cut up, Breasts (boneless). **CORNISH HENS** Whole. **TURKEY** Breast (under 6 lbs).
FISH 0.1 to 6.0 lbs	**FISH** Fillets, Whole Steaks. **SHELLFISH** Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops.
BREAD 0.1 to 1.0 lbs	**MUFFINS** **ROLLS**

RAPID DEFROST 1lb.

The RAPID DEFROST 1lb. feature provides a rapid defrost for 1.0 pound frozen food. The oven automatically sets the defrosting time for ground beef.

Example: To defrost 1lb. ground beef.



1. Touch **AUTO DEFROST** pad.

5 325°F

2. Touch the number **5** pad.



3. Touch **ENTER/START** pad.

AUTO COOK

Auto Cook lets you heat common microwave-prepared foods without selecting cooking times and power levels.

Example: To cook bacon.



1. Touch **AUTO COOK** pad.

1 100°F

2. Choose food category.

2 250°F

3. Touch number for food quantity.



4. Touch **ENTER/START** pad.

AUTO COOK TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Bacon	1	2 - 6 slices
Fresh roll & Muffin	2	1 - 6 pieces
Frozen roll & Muffin	3	1 - 6 pieces
Beverage	4	1 - 2 cups
Chicken pieces	5	0.5 - 2.0 lbs
Hot Cereal	6	1 - 6 servings



CONVECTION COOKING

⚠ CAUTION

- To avoid risk of burns, handle utensils, racks, and door with care. Allow oven, utensils, and racks to cool before cleaning. Oven, utensils, and racks, become hot during operation.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use oven without turntable in place.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not cover turntable or rack with aluminum foil.
- To avoid risk of property damage, do not use lightweight plastic containers, plastic wraps or paper products during a convection cooking cycle.

During convection cooking, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Convection cooking temperature ranges from 100°F to 450°F. It is best to preheat the oven when convection cooking.

Lower oven temperature by 25°F from package recommended temperature instructions. The baking time may vary according to the food condition or individual preference. Check doneness at the minimum time and then adjust time by touching the More+ or Less- pads.

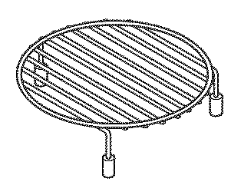
Suggested Internal Food Temperatures

Food		Internal Temperature
Ground Beef		160° F
Fresh Beef, Veal, Lamb	Medium Rare Medium Well Done	145° F 160° F 170° F
Chicken, Turkey	Whole Breast	180° F 170° F
Pork	Medium Well Done Ham, precooked	160° F 170° F 140° F
Egg Dishes, Casseroles		160° F
Leftovers, reheated		165° F

CONVECTION RACK

Use the convection rack for convection and combination cooking only. Do not use rack in microwave-only mode unless recommended in this guide.

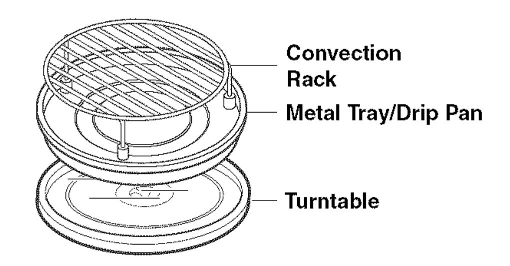
For best results, place food on the Convection Rack.



METAL TRAY/DRIP PAN

A metal drip pan has been included with your oven. When roasting in the oven, place food directly on the metal rack. Place the rack inside the metal drip pan. Center the drip pan and rack on the glass turntable.

When cooking is complete, use potholders to remove the drip pan and rack from the hot oven. **Take care not to spill the hot drippings.** Remove food from the rack. Do not use the metal tray/drip pan in microwave-only mode unless recommended in this guide.



NOTES:

- For any Convection or Combination cooking of foods that drip grease, such as steak or hamburger, use the metal tray/drip pan under the rack to catch the grease.
- Do not use racks other than those provided with your oven.

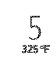


CONVECTION BAKING WITH PREHEATING

Example: To set Convection Baking at 325°F.

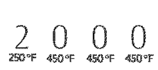

1. Touch **STOP/CLEAR** pad.


2. Touch **CONV.** pad.


3. Touch the number for the baking temperature. The temperature range has 10 steps from 100°F to 450°F.


4. Touch **ENTER/START** pad twice.

- After preheating, display scrolls "Preheat end" with sound. Open the door, place food on the convection rack.


5. Touch numbers for cooking time. You can enter a time up to 99 minutes 99 seconds. See Convection Baking Guide, page 16.


6. Open the door, put food in oven and close the door.
Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:

- When the oven reaches the set preheat temperature, five tones will sound and the oven will automatically hold that temperature for 30 minutes.
- The oven temperature drops very quickly when the door is opened; however, this should not prevent food from being fully cooked during normal cooking time.
- When checking food for doneness during cooking, carefully remove food, rack and drip tray (if used) from the oven and close oven door to prevent excessive heat loss.
- "OVEN HOT" will appear in the display when the oven door is opened during cooking.
- If the temperature has dropped while the door is open, "CLOSE DOOR" will appear in the display. To clear, close the door and touch Enter/Start pad.

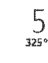
CONVECTION BAKING WITHOUT PREHEATING

(Meats, Casseroles and Poultry)

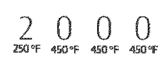
Example: To set Convection Baking at 325°F for 20 minutes.


1. Touch **STOP/CLEAR** pad.


2. Touch **CONV.** pad.


3. Touch the number for the baking temperature. The temperature range has 10 steps from 100°F to 450°F.


4. Touch **ENTER/START** pad.


5. Touch numbers for cooking time. You can enter a time up to 99 minutes 99 seconds.


6. Touch **ENTER/START** pad.



CONVECTION BAKING GUIDELINES 

1. Always use the convection rack when convection baking. Place food directly on rack or place in metal tray and then place tray on rack. For best results with foods such as french fries or cheese sticks, space items so that they do not touch. Proper airflow is necessary for optimum performance.
2. Aluminum pans conduct heat quickly. For most convection baking, light, shiny finishes give best results because they prevent overbrowning in the time it takes to cook the center areas. Pans with dull (satin-finish) bottoms are recommended for cake pans and pie pans for best bottom browning.
3. Dark or non-shiny finishes, glass, and pyroceram absorb heat which may result in dry, crisp crusts.
4. Preheating the oven is recommended when baking foods by convection. Meats, casseroles and poultry do not require preheating.
5. To prevent uneven heating and save energy, open the oven door to check food as little as possible.

Food		Oven Temp.	Time, Min.	Comments
Breads	Refrigerated Biscuits	375°F	11 to 14	Allow additional time for large biscuits.
	Corn Bread	350°F	35 to 40	
	Muffins	425°F	18 to 22	Remove from pans immediately and cool slightly on wire rack.
	Popovers	325°F	45 to 55	Pierce each popover with a fork after removing from oven to allow steam to escape.
	Nut Bread or Fruit Bread	325°F	60 to 70	Interiors will be moist and tender.
	Yeast Bread	375°F	16 to 23	
	Plain or Sweet Rolls	350°F	13 to 16	Lightly grease baking sheet.
Cakes	Devil's Food	350°F	35 to 40	Place cake pan on low rack.
	Fudge brownies	350°F	26 to 30	Bake 2 layers of brownies at a time.
	Coffee Cake	325°F	30 to 35	
	Cup Cakes	325°F	20 to 25	
	Fruit Cake (loaf)	275°F	90 to 100	Interior will be moist and tender.
	Gingerbread	300°F	25 to 30	
	Butter Cakes, Cake Mixes	325°F	35 to 45	
	Layers	325°F	35 to 45	Place one layer on each rack (turntable on).
	9 x 13	325°F	35 to 45	Turn end for end half way through baking.
	Tube Cake	325°F	30 to 40	Grease and flour pan.
	Pound Cake	325°F	45 to 55	Cool in pan 10 minutes before inverting on wire rack.
Cookies	Chocolate Chip	350°F	11 to 14	Place metal tray on low rack. Allow extra time for frozen cookie dough.
	Sugar	350°F	11 to 14	Place metal tray on low rack.

NOTES:

- The oven temperature indicated in the chart above is recommended over the package instruction temperature.
- The baking times in the chart above are only guidelines for your reference. You need to adjust time according to the food quantity, size, shape and temperature or to your preference. Check doneness at the minimum time and then adjust time by touching the More+ or Less- pad.



CONVECTION BAKING GUIDELINES (cont'd) (Conv.)

Food		Oven Temp.	Time, Min.	Comments
Fruits, Other Desserts	Baked Apples or Pears	350°F	35 to 40	Bake in cookware with shallow sides.
	Bread Pudding	300°F	35 to 40	Pudding is done when knife inserted near center comes out clean.
	Cream Puffs	400°F	30 to 35	Puncture puffs twice with toothpick to release steam after 25 minutes of baking time.
	Meringue Shells	300°F	30 to 35	When done, turn oven off and let shells stand in oven 1 hour to dry.
Pies, Pastries	Frozen Pie	400°F	50 to 60	Place metal tray on short rack and place in cold oven. Preheat oven, tray and rack to 400°F. When preheated, place frozen pie on metal tray and bake according to package time or until crust is browned and filling is hot.
	Meringue-Topped	450°F	9 to 11	Follow package directions for preparation.
	Two-Crust	400°F	50 to 55	Follow package directions for preparation.
	Quiche	350°F	30 to 35	Let stand 5 minutes before cutting.
	Pastry Shell	400°F	10 to 16	Pierce pastry with fork to prevent shrinkage.
Casseroles	Meat, Chicken, Seafood Combinations	350°F	20 to 40	Cook times vary with casserole size and ingredients.
	Pasta	350°F	25 to 45	Cook times vary with casserole size and ingredients.
	Potatoes, scalloped	350°F	55 to 60	Let stand 5 minutes before serving.
	Vegetable	350°F	25 to 35	Cook times vary with casserole size and ingredients.
Convenience Foods	Frozen Bread Dough	350°F	30 to 35	Follow package directions for preparation.
	Frozen Entree	325°F	70 to 80	Follow package directions for preparation.
	Frozen Pizza Rising Crust	400°F	25 to 35	Follow package directions for preparation. Pizza should not extend over the rack.
	Frozen Pizza	400°F	17 to 21	Follow package directions for preparation. Pizza should not extend over the rack.
	French Fries Crinkle Cut	450°F	15 to 19	Follow package directions for preparation.
	Frozen Waffle	400°F	5 to 7	Follow package directions for preparation.
	Frozen Cheese Sticks	450°F	6 to 8	Follow package directions for preparation.
	Frozen Turnovers	450°F	18 to 22	Follow package directions for preparation.
Main Dishes	Meat Loaf	400°F	30 to 40	Let stand 5 minutes after cooking.
	Oven-Baked Stew	325°F	80 to 90	Brown meat before combining with liquid and vegetables.
	Swiss Steak	350°F	60 to 70	Let stand 2 minutes after cooking.
	Stuffed Peppers	350°F	40 to 45	Use green, red, or yellow peppers.
Vegetables	Acorn Squash Halves	375°F	55 to 60	Pierce skin several places. Add ½ cup water to dish. Turn squash halves cut side up after 30 minutes of cook time and cover.
	Baked Potatoes	425°F	50 to 60	Pierce skin with fork before baking.
	Twice-Baked Potatoes	400°F	25 to 30	Pierce skin with fork before baking.

NOTES:

- The oven temperature indicated in the chart above is recommended over the package instruction temperature.
- The baking times in the chart above are only guidelines for your reference. You need to adjust time according to the food quantity, size, shape and temperature or to your preference. Check doneness at the minimum time and then adjust time by touching the More+ or Less- pad.

MEAT ROASTING GUIDELINES FOR CONVECTION COOKING (Conv.)

Food		Oven Temp.*	Time, Min. / lb.
Beef	Ribs (2 to 4 lbs.)		
	Rare	300°F	45 to 50
	Medium	300°F	50 to 55
	Well	300°F	55 to 60
	Boneless Ribs, Top Sirloin		
	Rare	300°F	53 to 58
	Medium	300°F	58 to 63
	Well	300°F	63 to 68
	Beef Tenderloin		
	Rare	300°F	28 to 32
	Medium	300°F	32 to 36
	Pot Roast (2½ to 3 lbs.)		
	Chuck, Rump	300°F	83 to 88
	Meat Loaf (2 lbs.)	400°F	65 to 75
Ham	Canned (3-lb. fully cooked)	325°F	20 to 25
	Butt (5-lb. fully cooked)	325°F	20 to 25
	Shank (5-lb. fully cooked)	325°F	17 to 20
Lamb	Bone-in (2 to 4 lbs.)		
	Medium	300°F	42 to 47
	Well	300°F	47 to 52
	Boneless (2 to 4 lbs.)		
	Medium	300°F	50 to 55
	Well	300°F	55 to 60
Pork	Bone-in (2 to 4 lbs.)	300°F	48 to 52
	Boneless (2 to 4 lbs.)	300°F	56 to 61
	Pork Chops (½ to 1-inch thick)		
	2 chops	325°F	42 to 45
	4 chops	325°F	45 to 48
	6 chops	325°F	48 to 55
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)	375°F	25 to 35
	Chicken Pieces (2½ to 3½ lbs.)	425°F	10 to 12
	Duckling (4 to 5 lbs.)	375°F	19 to 21
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)	325°F	21 to 25
Seafood	Fish, whole (3 to 5 lbs.)	400°F	13 to 18
	Lobster Tails (6 to 8-oz. each)	350°F	12 to 17

*See Suggested Internal Food Temperatures, page 14.

NOTE:

- The roasting times in the chart above are only guidelines for your reference. You need to adjust time according to the food or to your preference. Check doneness at the minimum time and then adjust time by touching the More+ or Less- pad.



TIPS FOR COMBINATION COOKING/SPEED COOK

This section gives you instructions to operate each combination cooking function. Please read these instructions carefully. Sometimes combination microwave-convection cooking is suggested to get the best cooking results since it shortens the cooking time for foods that normally need a long time to cook. This cooking process also leaves meats juicy on the inside and crispy on the outside. In combination cooking, the convection heat and microwave energy alternate automatically. Your oven has three preprogrammed settings that make it easy to use combination cooking.

HELPFUL HINTS FOR COMBINATION COOKING/ SPEED COOK

1. **Meats** may be roasted directly on the metal rack provided with your oven. Use the metal tray/drip pan to catch drippings and grease.
2. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.
3. **Less tender** cuts of beef can be roasted and tenderized using oven cooking bags.
4. **When baking,** check for doneness after cooking time is up. If not completely done, let stand in oven for a few minutes to complete cooking.
5. When checking food for doneness during cooking, carefully remove food, rack and drip tray (if used) from the oven and close oven door to prevent excessive heat loss.
6. "OVEN HOT" will appear in the display when the oven door is opened during cooking.
7. If the temperature has dropped while the door is open, "CLOSE DOOR" will appear in the display. To clear, close the door and touch Enter/Start pad.

PRECAUTIONS

1. All cookware used for combination cooking must be both microwave-safe and ovenproof.
2. During combination baking, some baking cookware may cause arcing when it comes in contact with the oven walls or metal accessory racks. Arcing is a discharge of electricity that occurs when microwaves come in contact with metal.
3. If arcing occurs, place a heatproof dish between the pan and the metal rack.
4. If arcing occurs with other baking cookware, do not use them for combination cooking.



COMBINATION COOKING

Touch COMBI. pad	Category	Preset Oven Temperature
Once	COMBI-1 (Combination Roast)	Convection 375°F
Twice	COMBI-2 (Combination Bake)	Convection 325°F
Three Times	COMBI-3 (Combination Broil)	Broil

Example: To combination bake for 11 minutes at 400°F.



1. Touch **STOP/CLEAR** pad.



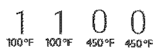
2. Touch **COMBI.** pad twice.



3. Touch the number for food temperature. The temperature range has 10 steps from 100°F to 450°F.



4. Touch **ENTER/START** pad.



5. Touch numbers for cooking time. You can enter a time up to 99 minutes 99 seconds.



6. Touch **ENTER/START** pad.

AUTO COMBINATION

This oven can cook food without entering cooking time or power level on combination mode. AUTO COMBINATION has 4 food categories.

See the AUTO COMBINATION CHART on this page for the settings available.

For best results, place food on the Convection Rack. When cooking meats, use metal tray/drip pan to catch drippings from the meat.

Example: To cook 2 lb. roast pork.



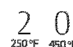
1. Touch **STOP/CLEAR** pad.



2. Touch **AUTO COMBI.** pad.



3. Choose food category.



4. Touch number for food quantity.



5. Touch **ENTER/START** pad.

AUTO COMBINATION CHART

Category	Touch Pad Number	Amount
Whole Chicken	1	2.0 - 4.0 lbs
Roast Pork	2	2.0 - 4.0 lbs
Frozen Lasagna*	3	10 or 21 oz.
Baked Potato	4	1 - 4, 7 -10 oz. EA

*Leave the lasagna covered in its original plastic wrap, making 1-2 inch slit in the plastic before cooking. Allow to stand in oven 5 minutes after cooking is complete. The amount of cooking time for lasagna may vary due to brand, size, freezer temperature, etc. Use the More+ or Less- pads to adjust the cooking time as necessary. Use a food thermometer to make sure the internal temperature is at least 160° F throughout.



COMBINATION ROAST COOKING GUIDE – Touch (Combi.) pad once.

Food		Oven Temp.	Time, Min. / lb.
Beef	**Turn over after half of cooking time.**		
	Ribs (2 to 4 lbs.)		
	Rare	375°F	9 to 13
	Medium	375°F	11 to 15
	Well	375°F	13 to 17
	Boneless Ribs, Top Sirloin		
	Rare	375°F	9 to 13
	Medium	375°F	11 to 15
	Well	375°F	13 to 17
	Beef Tenderloin		
	Rare	375°F	16 to 18
	Medium	375°F	18 to 20
	Chuck, Rump or Pot Roast (2½ to 3 lbs.) (Use cooking bag for best results.)	375°F	18 to 20
Ham	**Turn over after half of cooking time.**		
	Canned (3-lb. fully cooked)	300°F	15 to 18
	Butt (5-lb. fully cooked)	300°F	15 to 18
	Shank (5-lb. fully cooked)	300°F	15 to 18
Lamb	**Turn over after half of cooking time.**		
	Bone-in (2 to 4 lbs.)		
	Medium	300°F	13 to 18
	Well	300°F	18 to 23
	Boneless (2 to 4 lbs.)		
	Medium	300°F	14 to 19
	Well	300°F	19 to 24
Pork	**Turn over after half of cooking time.**		
	Bone-in (2 to 4 lbs.)	300°F	23 to 26
	Boneless (2 to 4 lbs.)	300°F	19 to 22
	Pork Chops (¾ to 1-inch thick)		
	2 chops	350°F	10 to 13
	4 chops	350°F	13 to 16
	6 chops	350°F	16 to 19
Poultry	**Turn over after half of cooking time.**		
	Whole Chicken (2½ to 6 lbs.)	375°F	15 to 17
	Chicken Pieces (2½ to 6 lbs.)	375°F	15 to 18
	Cornish Hens (untied)		
	Unstuffed	450°F	15 to 18
	Stuffed	375°F	22 to 25
	Duckling	375°F	15 to 18
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)	300°F	11 to 15



COMBINATION ROAST COOKING GUIDE (cont'd) – Touch (Combi.) pad once.

Food		Oven Temp.	Time, Min. / lb.
Seafood	Fish 1-lb. fillets	350°F	7 to 10
	Lobster Tails (6 to 8-oz. each)	350°F	10 to 15
	Shrimp (1 to 2 lbs.)	350°F	9 to 14
	Scallops (1 to 2 lbs.)	350°F	8 to 13

NOTE:

- The roasting times in the chart above are only guidelines for your reference. You need to adjust time according to the food quantity, size, shape or temperature or to your preference. Check doneness at the minimum time and then adjust time by touching the More+ or Less- pad.

COMBINATION BAKE COOKING GUIDE – Touch (Combi.) pad twice.

Food		Oven Temp.	Time, Min.	Comments
Pies, Pastries	Quiche	425°F	15 to 17	Let stand 5 minutes before cutting.
Convenience Foods	Frozen Entree	375°F	39 to 43	Follow package directions for preparation.
	Frozen Pizza Rolls, Egg Rolls	450°F	4 to 6	Follow package directions for preparation.
	Pizza	450°F	23 to 26	Follow package directions for preparation.
Vegetables	Baked Potatoes	450°F	36 to 40	Pierce skin with a fork before baking. Place on low rack.

BROIL COOKING INTRODUCTION

This oven cooks the outside of foods much like conventional radiant heat, while also penetrating the surface so the inside cooks simultaneously. Broiling is cooking under direct heat. This oven can broil or grill meat, fish, poultry, and vegetables, or toast bread.

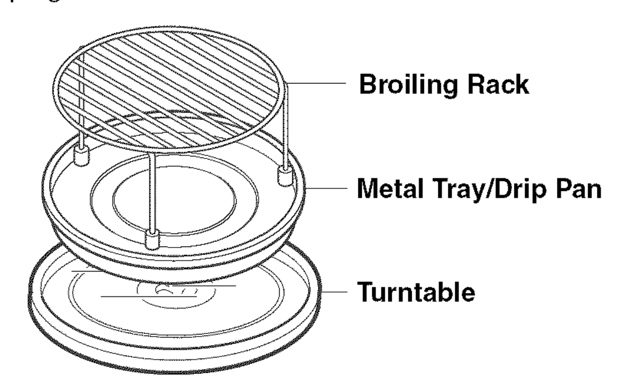
Your oven uses broil cooking whenever you use the Broil Command Pads.

- Foods that are suitable for broiling should be tender, moderately lean and no more than 1 inch thick. Fish steaks, chicken breasts and hamburgers are ideal for broiling.
- Always use the Broiling Rack.
- For even browning, turn the food over halfway through broiling.
- Do not leave the door open for long periods of time when using the broil element. This will cause the oven temperature to drop and could affect cooking performance.

BROILING RACK

Use the broiling rack for broil and auto broil cooking. **Do not use in microwave-only mode.**

For best results, place food on the broiling rack. When broiling meats, use metal tray/drip pan to catch drippings from the meat.

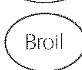


BROIL COOKING

Example: To set Broil Cooking for 20 minutes.



1. Touch **STOP/CLEAR** pad.



2. Touch **BROIL** pad.



3. Touch numbers for cooking time. You can enter a time up to 99 minutes 99 seconds.

ENTER START

4. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:
- If you open the door or touch STOP/CLEAR during broiling, broiling will stop.
- To resume broiling, close the door and touch ENTER/START.
- When broiling time ends, the display will show "COOK END" and four tones will sound.
- After cooking, the display will return to the time of day, when you open the door.

AUTO BROIL COOKING

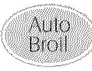
(Hamburger, Beef Steak, Chicken Pieces, Fish Steak)

Auto Broil lets you cook with broil heat, without setting a cooking time. Choose the category of the food you are cooking and enter the quantity.

See the Auto Broil Chart on this page for the settings available.



1. Touch **STOP/CLEAR** pad.



2. Touch **AUTO BROIL** pad.



3. Touch numbers for cooking menu. Example for setting 1. (Hamburger)



4. Touch number for food quantity.



6. Touch **ENTER/START** pad.

AUTO BROIL CHART

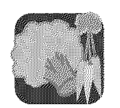
Category	Touch Pad Number	Amount
Hamburger	1	1 - 6, 4 oz. patties
Beef Steak	2	1 - 2 pieces
Chicken Breast	3	0.4 - 2.0 lbs.
Fish Steak	4	1 - 2 pieces



Heating / Reheating Guide

To heat or reheat successfully in a microwave oven, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwave-safe container. The food will heat more evenly if covered with a microwave-safe lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

Items	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (¼-inch thick)	1-2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	 2-3½ minutes 1½-3 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (6-8 oz.)	2-4 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagna 1 serving (10½ oz.)	4-6 minutes	Place lasagna on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	 1-3½ minutes 5-8 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Casserole - cream or cheese 1 cup 4 cups	 1½-3 minutes 3½-5½ minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued Beef 1 sandwich (½ cup meat filling) without bun	1 -2½ minutes	Reheat filling and bun separately. Cook filling covered in microwavable casserole. Stir once. Heat bun as directed in chart below.
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	 1-3 minutes 5-8 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1½-3 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	 2½-4 minutes 7½-11 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	 1½-3½ minutes 4-6½ minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15-30 seconds	Wrap in paper towel and place on turntable.
Vegetables 1 cup 4 cups	 1½-2½ minutes 4-6 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1½-2½ minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.



Fresh Vegetable Guide

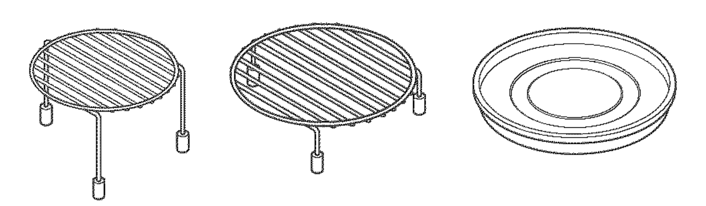
Vegetable	Amount	Cook Time at High (Minutes)	Instructions	Standing Time
Artichokes (8 oz. each)	2 medium 4 medium	5-8	Trim. Add 2 tsp water. Cover.	2-3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	1 lb.	3-6	Add ½ cup water. Cover.	2-3 minutes
Beans, Green & Wax	1 lb.	7-11	Add ½ cup water in 1½ qt. casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Beets, Fresh	1 lb.	12-16	Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole. Rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	1 lb.	4-8	Place broccoli in baking dish. Add ½ cup water.	2-3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	1 lb.	4-7	Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	2 cups	2-4	Add ¼ cup water in 1 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole Flowerettes, Fresh	1 lb.	7-11 2½-4½	Trim. Add ¼ cup water in 1 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking. Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole.	2-3 minutes
Celery, Fresh, Sliced	4 cups	6-8	Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Corn, Fresh	2 ears	5-9	Husk. Add 2 tbsp water in 1½ qt. baking dish. Cover.	2-3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	½ lb.	2-3½	Place mushrooms in 1½ qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	1 lb.	4-8	Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	7-10	Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (6-8 oz. each)	2 medium 4 medium	5-10 7-13	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes
White Potatoes, Whole Baking (6-8 oz. each)	2 potatoes 4 potatoes	5-8 10-14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	1 lb.	4-7	Add ½ cup water in 2 qt. covered casserole.	2-3 minutes
Squash, Acorn or Butternut, Fresh	1 medium	6-8	Cut squash in half. Remove seeds. Place in 8 x 8-inch baking dish. Cover.	2-3 minutes
Zucchini, Fresh, Sliced	1 lb.	4½-7½	Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Zucchini, Fresh, Whole	1 lb.	6-9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn over and rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes

CARE AND CLEANING

For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. **Never use rough powder or pads.** Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

CONVECTION/BROILING RACKS/DRIP PAN

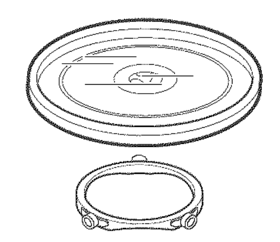
Wash the convection and broiling racks and metal tray/drip pan with a mild soap and a soft or nylon scrub brush. Dry completely. Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean racks and metal tray/drip pan.



OVEN TURNTABLE/ROTATING RING

The turntable and rotating ring are removable. They should be handwashed in warm (not hot) water and a mild detergent. Dry thoroughly with a soft cloth. **DO NOT** use cleaning powders, abrasives, steel wool, or other rough pads. **DO NOT** put in an automatic dishwasher.

- Turntable may be cleaned at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this could cause the turntable to break during use.
- Rotating ring must be cleaned regulary.
- Turntable must **ALWAYS** be in place when using this oven.



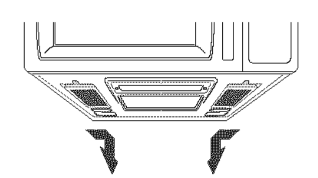
CLEANING THE GREASE FILTER

⚠ CAUTION

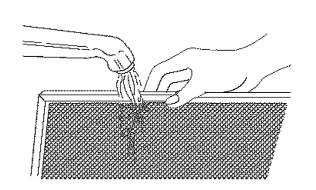
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

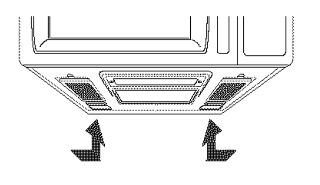
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.**



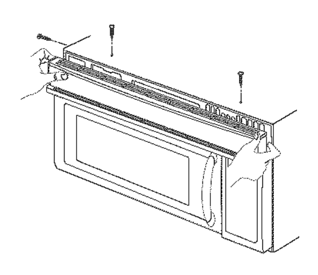
3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.



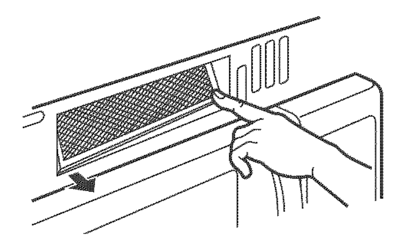
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

If your oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at your nearest Authorized Service Center or call **1-800-688-9900** (inside U.S.A) or **1-800-688-2002** (Canada).
Order Charcoal Filter kit #: MVHRK5.

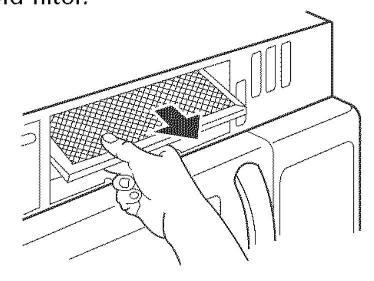
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the three vent grille mounting screws.



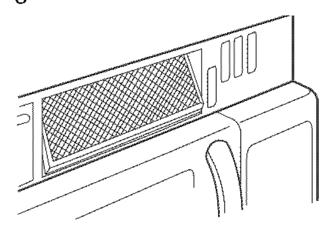
3. Push the right side lower part of the charcoal filter.



4. Remove old filter.



5. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



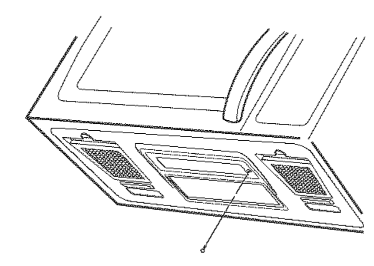
6. Slide the bottom of the grille into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

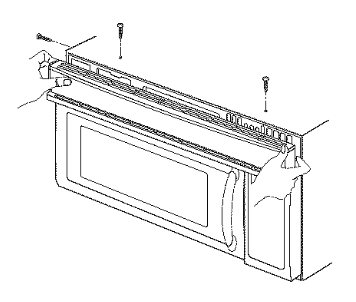
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.



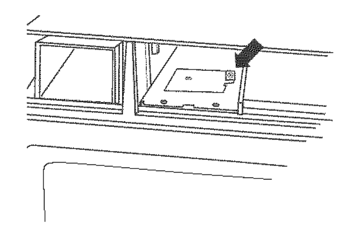
2. Remove the bulb cover mounting screws.
3. Replace bulb(s) with 20 watt appliance bulb(s).
4. Replace bulb cover, and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

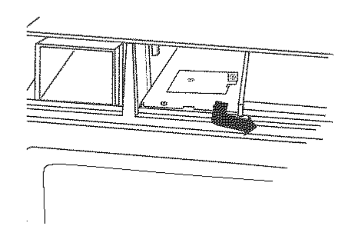
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the three vent cover mounting screws.
3. Tip the cover forward, then lift out to remove.



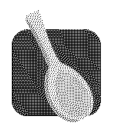
4. Lift up the bulb holder.



5. Remove bulb holder.



6. Replace bulb with a 20 or 30 watt appliance bulb.
7. Replace the bulb holder.
8. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply.



Recommended Utensils

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

Use	Do Not Use
OVENPROOF GLASS (treated for high intensity heat): Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. **CHINA:** Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim. **PLASTIC:** Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags **only for short cooking time. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.** **PAPER:** Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.	**METAL UTENSILS:** Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. **METAL DECORATION:** Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven. **ALUMINUM FOIL:** Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven. **WOOD:** Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way. **TIGHTLY COVERED UTENSILS:** Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. **BROWN PAPER:** Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. **FLAWED OR CHIPPED UTENSILS:** Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven. **METAL TWIST TIES:** Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

Troubleshooting

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Check the following list to be sure a service call is necessary. Reviewing additional information on items to check may prevent an unneeded service call.

Problem	Possible Causes
If nothing on the oven operates	• check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. • check if oven is properly connected to electric circuit in house. • check that controls are set properly.
If the oven interior light does not work	• the light bulb is loose or defective.
If oven will not cook	• check that control panel was programmed correctly. • check that door is firmly closed. • check that Enter/Start pad was touched. • check that timer wasn't started instead of a cook function.
If oven takes longer than normal to cook or cooks too rapidly	• be sure the Power Level is programmed properly.
If the time of day clock does not always keep correct time	• check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle. • be sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.
If food cooks unevenly	• be sure food is evenly shaped. • be sure food is completely defrosted before cooking. • check placement of aluminum foil strips used to prevent overcooking.
If food is undercooked	• check recipe to be sure all directions (amount, time, and power levels) were correctly followed. • be sure microwave oven is on a separate circuit. • be sure food is completely defrosted before cooking.
If food is overcooked	• check recipe to be sure all directions (amount, power level, time, size of dish) were followed.
If arcing (sparks) occur	• be sure microwavable dishes were used. • be sure wire twist ties were not used. • be sure oven was not operated when empty. • make sure metal rack (if used) is properly installed.
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking	• check that door is firmly closed. • check that timer was not started instead of a cooking function.
Vent fan starts automatically	• if the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the level 5 setting to cool the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven.
Fault Code - F and a number appear in the display	• touch the Stop/Clear pad to clear code. • if fault code continues to appear, call for service.



Troubleshooting

⚠ WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time, only an authorized servicer should remove outer case.

QUESTIONS AND ANSWERS

Question	Answer
Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook in two rack positions at a time?	Only use the rack that is supplied with your microwave oven. Use of any other rack can result in poor cooking performance and/or arcing and may damage your oven.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces). Never allow metal to touch walls or door.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises I hear when my microwave oven is operating?	This is the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on and off.
Why does the dish become hot when I microwave food in it?	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking. Dish may not be microwave safe.
What does standing time mean?	Standing time means that food should be covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish.
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn pad. Do not use regular paper bags. Use the listening test by stopping the oven as soon as the popping slows to a pop every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the top vent.
What are the best cooking utensils to use when convection baking?	Use utensils with short sides to allow the hot air to surround the top of your food for browning.
Are there special techniques to know when combination cooking meats?	Large cuts of meat should be turned about halfway through the total cooking time. Place meat fat side down first, then fat side up for the final portion of cooking time. This allows for even cooking and nicely browned fat for presentation.



Full One Year

Maytag will repair or replace, including related labor, any part which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Warranty

After one year from the date of original retail purchase, Maytag will provide a free part, as listed below, to replace any part that fails due to a defect in materials or workmanship. The owner will be responsible for paying all other costs, including mileage, transportation, trip and diagnostic charges, if required.

Second through Fifth Year

Maytag will provide replacement magnetron, touch pad and microprocessor, part and labor, which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Parts Warranty Outside the United States and Canada

For one (1) year from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage transportation, trip and diagnostic charges, if required.

Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

What is not covered by these warranties:

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the United States or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance at **1-800-688-9900**, USA and **1-800-688-2002**, Canada to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900** USA and **1-800-688-2002** Canada. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

NOTE:

- When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  - a. Your name, address and telephone number;
  - b. Model number and serial number;
  - c. Name and address of your dealer or servicer;
  - d. A clear description of the problem you are having;
  - e. Proof of purchase (sales receipt).

- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance.

Four combiné à hotte intégrée

Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle MMV6178AA

Four combiné

Conserver ces instructions comme références.
Ce guide doit être rangé près du four.



Instructions de sécurité importantes

Installateur : Remettre ce guide au propriétaire.

Consommateur : Lire le guide et le conserver comme référence.

Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ______________________

Numéro de série ______________________

Date d'achat ______________________

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos appareils, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Pour toute question, nous écrire ou nous contacter (indiquer le numéro de modèle et le numéro de téléphone) à :

Maytag Services^{SM}
Attn:CAIR® Center
P. O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 (É.-U.)
1-800-688-2002 (Canada)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h - heure de l'Est)
Site Internet : http://www.maytag.com

Ce qu'il faut savoir sur les instructions de sécurité

Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation d'un four à micro-ondes.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service ou le fabricant, au sujet de problèmes ou conditions que l'on ne comprend pas.

Reconnaître les étiquettes, phrases ou symboles sur la sécurité

⚠ DANGER

DANGER – risques immédiats qui **RÉSULTERONT** en de graves blessures ou même la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – risques ou pratiques non sûres qui **POURRAIENT** résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – risques ou pratiques non sûres qui **POURRAIENT** résulter en blessures mineures.

⚠ ATTENTION

Pour éviter blessures ou dommages matériels, observer les précautions suivantes :

1. **NE PAS** faire frire à grande friture dans le four à micro-ondes. La graisse pourrait surchauffer et présenter un risque à manipuler.
2. **NE PAS** faire cuire ou réchauffer des œufs dans leur coquille ou avec un jaune entier dans un four à micro-ondes. La pression pourrait s'accumuler et faire exploser l'œuf. Percer le jaune d'œuf à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau avant de le faire cuire.
3. Percer la peau des pommes de terre, tomates et aliments semblables avant de les faire cuire au four à micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe uniformément.
4. **NE PAS** faire fonctionner le four sans aliment présent dans la cavité.
5. N'utiliser que du maïs à éclater dans des emballages prévus pour être utilisés dans un four à micro-ondes. La durée de préparation varie selon la puissance du four. Ne pas continuer à chauffer si l'éclatement du maïs est terminé. Le maïs risquerait de brûler ou de se ratatiner. Ne pas laisser le four sans surveillance.
6. **NE PAS** utiliser de thermomètre à cuisson standard dans le four à micro-ondes. La plupart des thermomètres contiennent du mercure, ce qui peut entraîner la formation d'un arc électrique, le mauvais fonctionnement ou encore l'endommagement du four.
7. **NE PAS** utiliser d'ustensiles en métal dans le four, sauf ceux qui sont recommandés par les fabricants d'aliments pour cuisson aux micro-ondes, ou si la recette précise l'utilisation d'ustensiles en métal en mode convection ou combiné. Réchauffer les aliments dans des contenants en verre ou en porcelaine, si possible.
8. **NE PAS** utiliser de papier, plastique ou autres matériaux combustibles non prévus pour la cuisson.
9. Lors de la cuisson avec du papier, plastique ou autres matériaux combustibles, suivre les recommandations du fabricant sur l'utilisation du produit.
10. **NE PAS** utiliser de papier essuie-tout qui contient du nylon ou autres fibres synthétiques. Les matériaux synthétiques chauffés pourraient fondre et faire s'enflammer le papier.
11. **NE PAS** faire chauffer dans le four de sac plastique ou contenant fermé. Le liquide ou l'aliment pourrait se dilater rapidement et faire casser le sachet ou le contenant. Percer ou ouvrir le contenant ou le sachet avant de le faire chauffer aux micro-ondes.
12. Les grilles, les ustensiles et les surfaces du four peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation, et le rester après. Utiliser des ustensiles ou des articles de protection comme des poignées pour casseroles ou des gants isolants secs, au besoin, pour éviter de se brûler.
13. Pour éviter le mauvais fonctionnement d'un stimulateur cardiaque, consulter un médecin ou le fabricant de ce stimulateur pour connaître les effets potentiels de l'énergie des micro-ondes sur celui-ci.



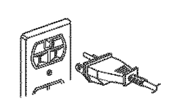
Instructions de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique ou même de mort, ce four doit être mis à la terre et sa fiche ne doit pas être modifiée.

Instructions de liaison à la terre

Il FAUT que ce four soit relié à la terre.



La liaison à la terre permet l'évacuation du courant vers la terre, ce qui réduit le risque de choc électrique. Ce four est doté d'un cordon avec fiche de branchement à trois broches, pour liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre. Voir les instructions d'installation.

En cas de non compréhension des instructions de liaison à la terre ou en cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consulter un technicien ou électricien qualifié.

Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon de l'appareil est trop court, faire installer une prise de courant à 3 alvéoles. Ce four doit être branché sur un circuit indépendant de 60 hertz aux caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des spécifications. Si le four est branché sur le même circuit qu'un autre équipement, il pourrait en résulter une augmentation des durées de cuisson avec risque que les fusibles ne grillent.

Le four à micro-ondes fonctionne sur un courant domestique standard de 110-120 volts.

Énoncé sur les interférences avec les fréquences radio - Commission fédérale des communications (É.-U. seulement)

Ce four à micro-ondes génère de l'énergie à des fréquences élevées; s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, le four peut susciter des interférences perturbant la réception des ondes de radio et télévision. Cet appareil a été testé et il a été trouvé conforme aux limites imposées par les spécifications de la partie 18 des règlements de la Commission fédérale des communications (FCC) - portant sur les équipements ISM, et qui sont conçus pour offrir une protection raisonnable à de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation en particulier. Si cet équipement n'entraîne pas d'interférence avec la réception des ondes de radio et de télévision (effet qui peut être diagnostiqué par l'arrêt puis la mise en marche de l'équipement), l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger la situation au moyen d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de télévision ou de radio.
- Modifier la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur de radio ou de télévision.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences aux ondes de radio et de télévision causées par une **modification non autorisée** du four à micro-ondes. Il revient à l'utilisateur d'éliminer de telles interférences.

Précautions à observer pour éviter une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes

A. **NE PAS** tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte; le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas circonvenir ou modifier les dispositifs d'interverrouillage de sécurité.

B. Veiller à **NE** placer **AUCUN** objet entre la face avant du four et la porte, et à ne pas laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de contact porte/châssis.

C. **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse fermer parfaitement et qu'il n'y ait aucune détérioration de :

1. porte (déformation),
2. charnières et loquets (brisés ou desserrés),
3. joints de porte et surfaces de contact.

D. Seul un personnel qualifié est habilité à exécuter des réglages ou réparations sur le four à micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT

Les liquides comme eau, café ou thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes, il n'y a pas toujours présence d'ébullition ou de bulles visibles. **CECI PEUT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE ET LA PROJECTION DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU AUTRE USTENSILE EST PLACÉ DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessures :

1. **NE PAS** surchauffer le liquide.
2. Remuer le liquide avant de le faire chauffer et au milieu du temps de chauffage.
3. **NE PAS** utiliser de contenants à côtés rectilignes avec goulots étroits.
4. Après le chauffage, prévoir un temps d'attente et laisser le contenant dans le four à micro-ondes avant de l'en retirer.
5. User de prudence en mettant une cuillère ou autre ustensile dans le contenant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Instructions de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies pour réduire le risque de brûlure, choc électrique, incendie ou blessure ainsi que le risque d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes.

1. **LIRE** la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. **LIRE ET RESPECTER** les instructions spécifiques "PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES", page 34.
3. Installer l'appareil **UNIQUEMENT** conformément aux instructions d'installation fournies dans ce guide.
4. Certains produits, comme œufs entiers et contenants scellés, par exemple bocaux fermés, peuvent exploser. Il **NE FAUT PAS** les faire **CHAUFFER** dans ce four.
5. Utiliser cet appareil **UNIQUEMENT** dans les applications prévues dans ce guide. Ne pas utiliser dans cet appareil un produit émetteur de vapeur ou composé chimique corrosif. Ce type de four est spécifiquement conçu pour les opérations de chauffage, cuisson ou dessiccation d'aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
6. Comme pour tout appareil ménager, il est nécessaire de **SUPERVISER ÉTROITEMENT** les **ENFANTS** ou **PERSONNES INFIRMES** lors de l'utilisation de l'appareil.
7. Consulter les instructions de nettoyage données dans la section Entretien et nettoyage du guide à la page 58.
8. Les petits pots pour bébé doivent être ouverts lorsqu'ils sont chauffés au four à micro-ondes, et leur contenu mélangé ou agité avant d'être consommé, pour éviter toute brûlure.
9. **NE PAS** utiliser ce four à des fins commerciales. Il n'est destiné qu'à un usage domestique.
10. **NE PAS** faire réchauffer de biberons dans le four.
11. **NE PAS** faire fonctionner ce four si le cordon ou la fiche de branchement ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi des dommages ou une chute.
12. **SEUL** un technicien est habilité à exécuter des travaux d'entretien sur cet appareil. Des outils spéciaux sont nécessaires pour ce faire. Prendre contact avec l'établissement de service agréé le plus proche pour permettre l'inspection, la réparation ou le réglage.
13. **NE PAS** recouvrir ou obstruer un filtre ou une ouverture de l'appareil.
14. **NE PAS** remiser cet appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser à proximité d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou endroit semblable.
15. **NE PAS** immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau.
16. Maintenir le cordon d'alimentation **À DISTANCE** de toute surface **CHAUFFÉE.**
17. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
18. Nettoyer fréquemment la hotte d'extraction.
19. **NE PAS** laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou les filtres.
20. Procéder avec prudence lors du nettoyage du filtre de la hotte d'extraction. Un produit de nettoyage corrosif comme un nettoyant pour le four à base de potasse, peut endommager le filtre.
21. Faire fonctionner le ventilateur, lors du flambage d'aliments sous la hotte.
22. Peut être utilisé au-dessus d'un appareil de cuisson à gaz ou électrique, de 36 po (91,44 cm) de largeur ou moins.
23. **NE PAS** introduire dans un four à micro-ondes/gril/convection des ustensiles ou aliments de grandes dimensions. Ceux-ci risqueraient de créer un risque de feu, d'arc électrique ou de décharge électrique.
24. **NE PAS** utiliser d'articles en papier non prévus pour la cuisson, lorsque le four est utilisé en mode convection ou combiné.

⚠ ATTENTION

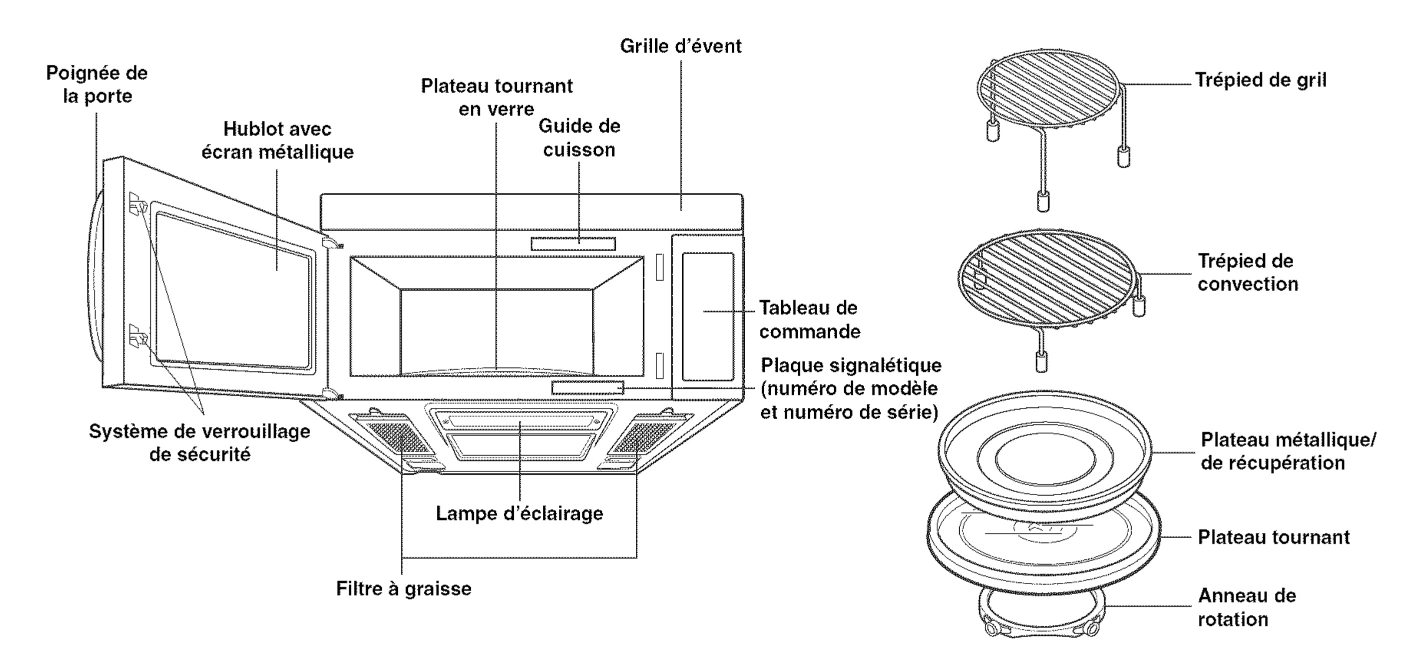
Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four :

a. **NE PAS** cuire excessivement un aliment. Surveiller attentivement l'appareil si on a placé un article en papier, plastique ou autre matériau combustible dans la cavité pour faciliter la cuisson.
b. Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
c. Advenant l'inflammation d'un article à l'intérieur du four, maintenir la porte **FERMÉE,** arrêter le four et débrancher le cordon d'alimentation, ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de fusibles ou de disjoncteurs.
d. **NE RIEN** remiser dans la cavité du four. **NE PAS** placer des produits en papier, aliments ou ustensiles de cuisson dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

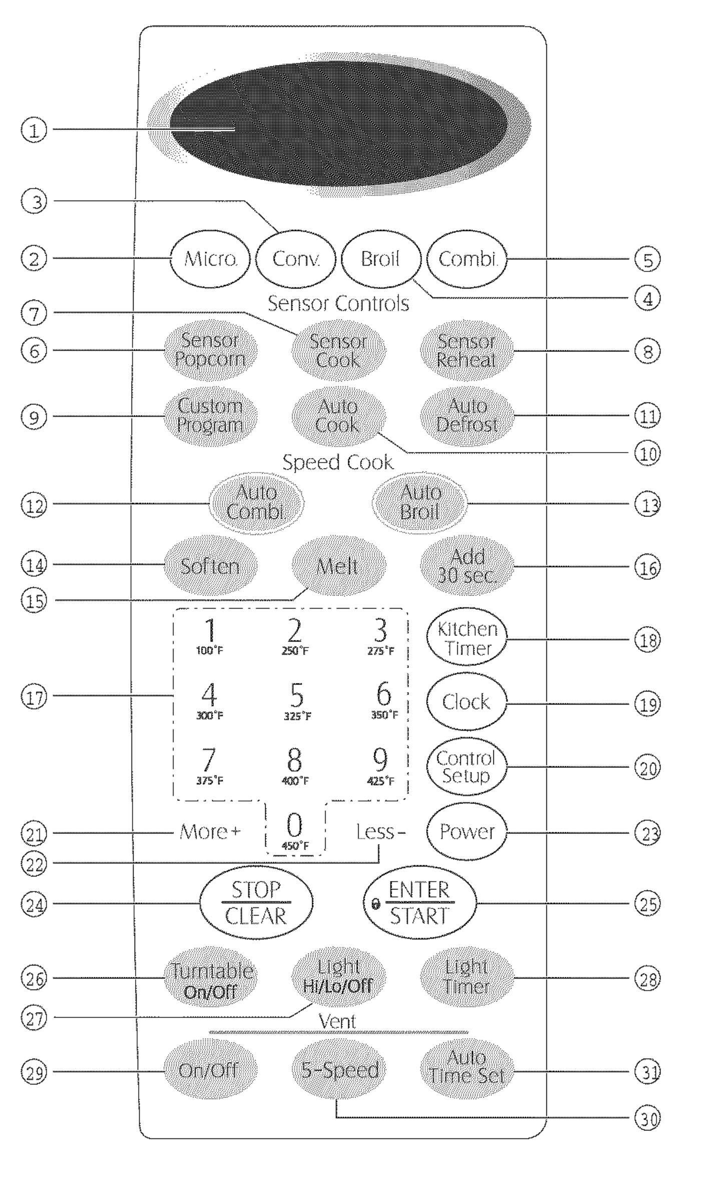


Caractéristiques



Spécifications du four

Alimentation électrique	120 V CA, 60 Hz
Puissance absorbée	1 600 W
Puissance de cuisson	950 W (Norme C.E.I. 60705)
Fréquence	2 450 MHz
Courant nominal	14 A
Dimensions externes (l x h x p)	29-15/16 po (76,0 cm) x 16-7/16 po (41,8 cm) x 15-3/8 po (39,1 cm)
Volume de la cavité	1,7 pi^3 (0,048 m^3)
Poids net	72 lb (32,7 kg)





CARACTÉRISTIQUES

REMARQUE :

• Style et caractéristiques variables selon le modèle.

1. **AFFICHEUR :** L'afficheur inclut une horloge et des indicateurs; ils affichent l'heure, les durées de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **MICRO. (MICRO-ONDES) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation d'une cuisson aux micro-ondes.
3. **CONV. (CONVECTION) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation d'une cuisson avec convection.
4. **BROIL (GRIL) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation d'une cuisson au gril.
5. **COMBI. (COMBINAISON) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation d'un préchauffage ou d'une cuisson en mode combiné.
6. **SENSOR POPCORN (MAÏS À ÉCLATER AVEC CAPTEUR) :** Appuyer sur cette touche pour commander une opération d'éclatement de maïs dans le four à micro-ondes. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le maïs.
7. **SENSOR COOK (CUISSON AVEC CAPTEUR) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de divers mets : pommes de terre au four, légumes surgelés, légumes frais, légumes en conserve, mets surgelés et riz. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
8. **SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR) :** Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage de divers mets : mets en sauce, assiette de dîner, pizza et soupe/sauce. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
9. **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISÉ) :** Appuyer sur cette touche pour rappeler une instruction de cuisson préalablement programmée en mémoire.
10. **AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de bacon, muffins et petits pains frais, muffins et petits pains congelés, boissons, morceaux de poulet, céréales chaudes.
11. **AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) :** Appuyer sur cette touche pour sélectionner le type d'aliment et commander la décongélation en fonction du poids.
12. **AUTO COMBI. (COMBINAISON AUTOMATIQUE) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation d'une cuisson par combinaison selon le poids.
13. **AUTO BROIL (GRIL AUTOMATIQUE) :** Appuyer sur cette touche pour programmer une cuisson au gril selon le poids.
14. **SOFTEN (AMOLLISSEMENT) :** Appuyer sur cette touche pour amollir le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelés.
15. **MELT (FUSION) :** Appuyer sur cette touche pour commander la fusion du beurre, du chocolat, du fromage et des guimauves.
16. **ADD 30 SEC. (ADDITION 30 SECONDES) :** Appuyer sur cette touche pour commander le déclenchement instantané d'une opération de cuisson au niveau de puissance 100 %.
17. **TOUCHES NUMÉRIQUES :** Utiliser les touches numériques pour entrer les valeurs de durée de cuisson, niveau de puissance, quantité, poids ou températures de cuisson.
18. **KITCHEN TIMER (MINUTERIE) :** Appuyer sur cette touche pour programmer la minuterie.
19. **CLOCK (HORLOGE) :** Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure exacte.
20. **CONTROL SETUP (SÉLECTION DES PARAMÈTRES) :** Appuyer sur cette touche pour modifier les paramètres de programmation par défaut, utilisés par le four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids pour décongélation.
21. **MORE+ (PLUS+) :** Appuyer sur cette touche pour ajouter dix secondes à la durée de cuisson (chaque pression).
22. **LESS- (MOINS-) :** Appuyer sur cette touche pour réduire de dix secondes (chaque pression) la durée de cuisson déjà programmée.
23. **POWER (PUISSANCE) :** Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance de chauffage.
24. **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACEMENT) :** Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
25. **ENTER/START (ENTRÉE/MISE EN MARCHE) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une fonction ou pour enregistrer toutes les entrées. Si l'on ouvre la porte du four après le déclenchement d'une cuisson, appuyer de nouveau sur ENTER/START pour reprendre la cuisson.
26. **TURNTABLE ON/OFF (PLATEAU TOURNANT – MARCHE/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du plateau tournant. Le symbole OFF (ARRÊT) apparaît sur l'afficheur.

REMARQUE :

• Cette option n'est pas disponible pour les modes de décongélation et de cuisson commandée par capteur.

27. **LIGHT HI/LO/OFF (LAMPE – JOUR/NUIT/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'allumage ou l'extinction de la lampe d'éclairage.
28. **LIGHT TIMER (MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE) :** Appuyer sur cette touche pour programmer la minuterie de la lampe.
29. **VENT ON/OFF (VENTILATEUR – MARCHE/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du ventilateur.
30. **VENT 5-SPEED (VENTILATEUR – 5 VITESSES) :** Appuyer sur cette touche pour choisir l'une des cinq vitesses de ventilateur.
31. **AUTO TIME SET (DURÉE AUTOM. DE VENTILATION) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation d'une durée de ventilation (1, 3, 5, 10, 30 minutes).



LE FOUR À MICRO-ONDES

⚠ ATTENTION

- Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas faire fonctionner le four sans avoir placé un aliment dans la cavité.
- Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas placer dans le four des articles comme les suivants : vaisselle ou ustensile de grès, feuille d'aluminium, ustensile métallique ou ustensile avec garniture métallique.

On décrit dans cette section les principes de fonctionnement du four à micro-ondes et les connaissances de base qui permettront de l'utiliser. Lire cette information avant d'utiliser le four.

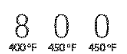
CLOCK (HORLOGE)

L'appareil est doté d'une horloge (format 12 heures).

Exemple : Pour régler l'horloge sur 8 h 00.



1. Appuyer sur la touche **CLOCK**.



2. Entrer l'heure exacte à l'aide des touches numériques.



3. Appuyer sur la touche **ENTER/START**. (Appuyer sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.)



4. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

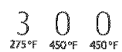
KITCHEN TIMER (MINUTERIE)

On peut utiliser l'horloge du four à micro-ondes comme minuterie, pour le décompte d'une période qui peut atteindre 99 minutes, 99 secondes.

Exemple : Réglage pour une période de décompte de 3 minutes.



1. Appuyer sur **KITCHEN TIMER**.



2. Entrer la durée de décompte à l'aide des touches numériques.



3. Appuyer sur la touche **ENTER/START**. Lorsque la période de décompte est écoulée, l'appareil émet des signaux sonores et affiche le message **END (FIN)**.

CONTROL SETUP (SÉLECTION DES PARAMÈTRES)

Il est possible de modifier les paramètres par défaut, utilisés par le four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids de décongélation.

Voir le tableau qui suit .

Touche	Fonction	Touche	Résultat
1	Signal sonore - ACTIF/INACTIF	1 2	Signal sonore ACTIF Signal sonore INACTIF
2	Horloge - ACTIVE/INACTIVE	1 2	Horloge ACTIVE Horloge INACTIVE
3	Vitesse de défilement	1 2 3	Vitesse basse Vitesse normale Vitesse élevée
4	Mode de sélection du poids	1 2	lb kg

Exemple : Pour permuter le mode de sélection du poids (entre lb et kg).



1. Appuyer sur **CONTROL SETUP.**

4
300°F

2. Appuyer sur la touche **4**.

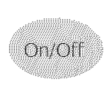
2
250°F

3. Appuyer sur la touche **2**.

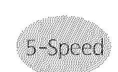
VENT (VENTILATEUR)

Le ventilateur permet d'évacuer la vapeur d'eau et d'autres vapeurs émises par les aliments sur la table de cuisson.

Exemple : Pour le niveau 4.



1. Appuyer sur la touche **ON/OFF.** L'afficheur indique le dernier niveau avant de choisir un autre niveau de vitesse du ventilateur.



2. Appuyer sur cette touche jusqu'à l'apparition du niveau **4** à l'afficheur.

Appuyer sur la touche **ON/OFF** pour arrêter le ventilateur lorsqu'on le désire.

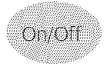
REMARQUE :

- Si la température augmente excessivement à partir de la cuisinière ou de la table de cuisson sous le four, le ventilateur de la hotte d'extraction se met en marche automatiquement au NIVEAU 5, pour protéger le four. Le ventilateur peut ainsi fonctionner pendant une période d'une heure pour le refroidissement du four. Lorsque ceci se produit, on ne peut commander l'arrêt du ventilateur avec la touche ON/OFF.

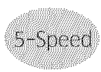


AUTO TIME SET (DURÉE AUTOMATIQUE DE VENTILATION)

Exemple : Arrêt du ventilateur après 30 minutes au niveau 4.



1. Appuyer sur la touche **ON/OFF**.



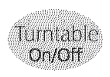
2. Appuyer sur cette touche jusqu'à l'apparition du niveau **4** à l'afficheur.



3. Appuyer cinq fois sur cette touche.

TURNTABLE ON/OFF (PLATEAU TOURNANT - MARCHE/ARRÊT)

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laisser le plateau tournant fonctionner en permanence. On peut commander l'arrêt du plateau tournant pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments. Appuyer sur la touche TURNTABLE ON/OFF pour commander la mise en marche ou l'arrêt du plateau tournant



REMARQUES :

- Cette option n'est pas disponible pour les modes de décongélation et de cuisson commandée par capteur.
- **Le plateau tournant peut parfois s'échauffer considérablement.** Il faut être prudent s'il est nécessaire de toucher le plateau tournant durant ou après la cuisson.
- **Ne pas faire fonctionner le four sans y avoir placé des aliments.**

VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Il est possible de désactiver le tableau de commande pour empêcher la mise en marche du four à micro-ondes, accidentellement ou par des enfants.

La fonction de verrouillage est également utile lorsqu'on doit nettoyer le tableau de commande; ceci empêche l'entrée accidentelle de commandes durant le nettoyage.

Exemple : Verrouillage du tableau de commande.



1. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.



2. Maintenir la pression sur la touche **ENTER/START** pendant 4 secondes ou plus. Le message **LOCKED (VERROUILLÉ)** apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

Exemple : Déverrouillage du tableau de commande.



1. Maintenir la pression sur la touche **ENTER/START** pendant 4 secondes ou plus. Le message **LOCKED (VERROUILLÉ)** disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores..

LIGHT HI/LO/OFF (LAMPE - JOUR/NUIT/ARRÊT)



Appuyer une fois sur **LIGHT HI/LO/OFF** pour commander l'allumage avec l'intensité maximale; appuyer une seconde fois sur la touche pour passer à l'intensité d'illumination nocturne; appuyer une troisième fois pour commander l'extinction.

LIGHT TIMER (MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE)

On peut programmer l'appareil pour que la **LAMPE** d'éclairage s'allume et s'éteigne automatiquement à l'heure choisie. La lampe s'allumera ensuite à la même heure chaque jour, jusqu'à une modification de la programmation.

Exemple : Allumage à 2 h 00, extinction à 7 h 00.



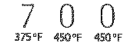
1. Appuyer sur la touche **LIGHT TIMER**.



2. Entrer l'heure d'ALLUMAGE désirée.



3. Appuyer sur la touche **ENTER/START**. (Appuyer sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.)



4. Appuyer de nouveau sur la touche **ENTER/START**.



5. Entrer l'heure d'EXTINCTION désirée.



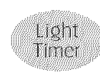
6. Appuyer sur la touche **ENTER/START**. (Appuyer sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.)

7. Appuyer de nouveau sur la touche **ENTER/START**.

REMARQUE :

- Pour modifier la programmation de la minuterie d'ÉCLAIRAGE, répéter les étapes 1 à 7.

Exemple : Désactivation de la MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE.



1. Appuyer sur la touche **LIGHT TIMER**.



2. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.

REMARQUE :

- Pour désactiver la MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE alors qu'elle est programmée, appuyer sur la touche  .

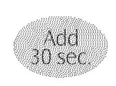


INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU FOUR

ADD 30 SEC. (ADDITION 30 SECONDES)

Cette touche de commande rapide permet de commander la mise en marche du four à micro-ondes sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur **ENTER/START**.

Exemple : Sélection d'une période de chauffage de 2 minutes avec la touche ADD 30 SEC.



1. Appuyer 4 fois sur **ADD 30 SEC.** Le four se met en marche et affiche le décompte de la durée de cuisson.

CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISÉ)

Cette touche permet de déclencher immédiatement un programme de cuisson dont les instructions ont été antérieurement programmées et mémorisées.

Exemple : Période de cuisson de 2 minutes.



1. Appuyer sur la touche **CUSTOM PROGRAM**.



2. Appuyer sur la touche **MICRO.**



3. Entrer une durée de cuisson.



4. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

Exemple : Rappel du programme personnalisé.



1. Appuyer sur la touche **CUSTOM PROGRAM.**



2. Appuyer sur la touche **ENTER/START**. Lorsque la période de décompte est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche le message **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

MORE+/LESS- (PLUS+/MOINS-)

Les touches MORE+ et LESS- permettent de modifier la durée de cuisson pour une opération de cuisson préprogrammée ou pour une période de cuisson minutée. Chaque pression sur MORE+ ajoute 10 secondes à la durée de cuisson. Chaque pression sur LESS- réduit la durée de cuisson de 10 secondes.

CUISSON AU NIVEAU DE PUISSANCE ÉLEVÉ

Exemple : Période de cuisson de 8 minutes 30 secondes, au niveau de puissance 100 %.

8 3 0

1. Entrer la durée de cuisson.



2. Appuyer sur **ENTER/START**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'emploi de la puissance de chauffage HIGH (ÉLEVÉE) ne produit pas toujours les meilleurs résultats avec les aliments qui nécessitent une cuisson lente, comme rôti, pains et pâtisseries ou entremets. En plus de la puissance élevée, le four offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage. Voir page 42 le Guide de cuisson - Tous niveaux de puissance.

Exemple : Période de cuisson de 7 minutes 30 secondes, au niveau de puissance 70 %.

7 3 0

1. Entrer la durée de cuisson.



2. Appuyer sur la touche **POWER**.

7

3. Entrer le niveau de la puissance de chauffage.



4. Appuyer sur la touche **ENTER/START**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

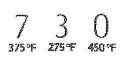
PROGRAMME DE CUISSON À PLUSIEURS PHASES

Pour l'obtention des meilleurs résultats, certaines recettes stipulent l'emploi d'un niveau de puissance de chauffage pendant une certaine période, puis d'un autre niveau de puissance de chauffage durant une autre période. On peut programmer le four pour qu'il exécute successivement jusqu'à deux périodes de chauffage.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 3 minutes au niveau de puissance 100 %, puis durant 7 minutes 30 secondes au niveau de puissance 70 %.



1. Entrer la durée de cuisson pour la première période.



2. Appuyer sur la touche **MICRO.**



3. Entrer la durée de cuisson pour la seconde période.



4. Appuyer sur la touche **POWER**.

5. Entrer le niveau de puissance de chauffage pour la seconde période.



6. Appuyer sur la touche **ENTER/START**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

MELT (FUSION)

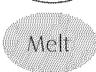
(Beurre, chocolat, fromage, guimauves)

Ce four utilise une puissance basse pour la fusion d'aliments. Choisir la catégorie d'aliment à faire fondre et entrer la quantité.

Voir le TABLEAU DE FUSION sur cette page, pour connaître les réglages disponibles.



1. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.



2. Appuyer sur la touche **MELT**.



3. Choisir la catégorie d'aliment.



4. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la quantité.



5. Appuyer sur **ENTER/START**.

TABLEAU DE FUSION

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre	1	1 à 3 bâtonnets
Chocolat	2	4 ou 8 oz (114 à 227 g)
Fromage	3	8 ou 16 oz (227 à 454 g)
Guimauves	4	5 ou 10 oz (142 à 284 g)

SOFTEN (AMOLLISSEMENT)

(Beurre, crème glacée, fromage à la crème, jus congelés)

Ce four utilise une puissance basse pour la fusion d'aliments. Choisir la catégorie d'aliment à faire fondre et entrer la quantité.

Voir le TABLEAU D'AMOLLISSEMENT sur cette page, pour connaître les réglages disponibles.



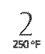
1. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.



2. Appuyer sur la touche **SOFTEN**.



3. Choisir la catégorie d'aliment.



4. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la quantité.



5. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre	1	1 à 3 bâtonnets
Crème glacée	2	Chopine, pinte, demi-gallon (½ L, 1 L, 2 L)
Fromage à la crème	3	3 ou 8 oz (85 ou 227 g)
Jus congelés	4	6, 12 ou 16 oz (177, 355 ou 474 mL)



GUIDE DE CUISSON – TOUS NIVEAUX DE PUISSANCE

L'appareil offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage en plus de la puissance HIGH (ÉLEVÉE); on peut ainsi choisir le niveau de puissance de chauffage le plus approprié pour l'aliment à cuire. Le tableau ci-dessous permet de choisir le niveau de puissance de chauffage approprié pour divers aliments.

NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION
10 (Puissance élevée)	• Ébullition d'eau. • Cuisson de boeuf haché. • Préparation de bonbons/confiserie. • Cuisson de légumes et fruits frais. • Cuisson de poisson ou volaille. • Préchauffage d'un plat de brunissage. • Réchauffage de liquide. • Tranches de bacon.
9	• Réchauffage rapide de tranches de viande. • Cuisson d'oignons, de céleri et poivrons verts (sautés).
8	• Réchauffage. • Cuisson d'œufs brouillés.
7	• Cuisson de pain et de produits de céréales. • Cuisson de mets à base de fromage, veau. • Cuisson de gâteaux, muffins, biscuits, etc.
6	• Cuisson de pâtes.
5	• Cuisson de viande, volaille entière. • Cuisson d'entremets. • Cuisson de poulet entier, dinde, côtes de porc, rôti de côtes, rôti de longe.
4	• Toute cuisson de pièces de viande moins tendres. • Réchauffage de mets préparés surgelés.
3	• Décongélation de viande, volaille et produits de la mer. • Cuisson d'une petite quantité d'aliments. • Fin de cuisson pour mets en sauce, ragoûts et certaines sauces.
2	• Amollissement de beurre et fromage à la crème. • Chauffage d'une petite quantité d'aliments.
1	• Amollissement de crème glacée. • Levée de pâte à pain (avec levure).
0	• Période d'attente.

INSTRUCTIONS DE CUISSON AVEC CAPTEUR

La fonction de contrôle de la cuisson par le circuit du capteur permet de commander la cuisson d'un mets favori sans devoir sélectionner une durée de cuisson et une puissance de chauffage. L'appareil affiche la catégorie d'aliment durant la période de détection initiale. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque mets ou aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité émise par l'aliment, il détermine la durée de cuisson restante; l'afficheur présente alors la durée de cuisson restante. Observer les recommandations suivantes pour obtenir les meilleurs résultats pour une cuisson contrôlée par le capteur :

1. Entreprendre la cuisson sur des aliments qui se trouvent à une température de conservation normale.
2. Veiller à ce que le plateau tournant en verre et la surface extérieure du récipient soient secs.
3. Recouvrir de manière lâche les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes) ou laisser un évent.
4. Ne pas ouvrir la porte du four ni appuyer sur la touche STOP/CLEAR durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet 2 signaux sonores, et la durée de cuisson restante apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

GUIDE DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Pour obtenir les meilleurs résultats lors d'une cuisson contrôlée par le capteur, employer les récipients appropriés et recouvrir les aliments.

1. Toujours utiliser un récipient pour four à micro-ondes et recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (laisser un évent).
2. Ne jamais placer un couvercle ou film de plastique étanche sur un récipient; ceci empêche l'évacuation de la vapeur et peut provoquer une cuisson excessive.
3. Adapter la quantité de nourriture à la taille du récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, remplir un récipient à 50 % ou plus.
4. Avant de placer les aliments dans le four, vérifier que les surfaces internes du four et les surfaces externes du récipient sont sèches. La transformation en vapeur des résidus d'eau peut provoquer une détection incorrecte par le capteur.

AUGMENTATION/DIMINUTION DE LA DURÉE DE CUISSON

Si la durée de cuisson indiquée par la fonction de cuisson avec CAPTEUR est trop longue ou trop courte, on peut la faire varier dans un sens ou dans l'autre, mais seulement avec le déclenchement de la cuisson.

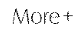
Exemple : Si on souhaite allonger la durée de cuisson avec capteur (riz).



1. Appuyer sur **SENSOR COOK**.



2. Choisir la catégorie d'aliment.



3. Lorsque la durée restante est affichée, appuyer sur la touche **MORE+**.

SENSOR POPCORN (MAÏS À ÉCLATER AVEC CAPTEUR)

⚠ ATTENTION

- NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance durant une opération d'éclatement de maïs.

La fonction SENSOR POPCORN vous permet de faire éclater au four à micro-ondes les grains de maïs des sachets commerciaux de 3 et 3,5 onces (85 et 99 g). Exécuter le processus sur un seul sachet à la fois. Dans le cas de l'emploi d'un dispositif spécial pour éclatement de maïs au four à micro-ondes, observer les instructions du fabricant.

Exemple : Préparation de maïs à éclater.



1. Appuyer une fois sur la touche **SENSOR POPCORN.** Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche le message **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

- Quantité recommandée : 3 à 3,5 onces (85 à 99 g).



SENSOR COOK (CUISSON AVEC CAPTEUR)

La touche SENSOR COOK permet de commander une cuisson aux micro-ondes d'aliments courants, sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et la puissance de chauffage. La fonction CUISSON AVEC CAPTEUR est associée à des puissances de chauffage présélectionnées pour 6 catégories d'aliment.

Exemple : Cuisson du riz.



1. Appuyer sur **SENSOR COOK**.

6 350°F

2. Choisir la catégorie d'aliment.

TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Catégorie	Touche	Quantité
Pommes de terre au four	1	1 à 4 (7 à 10 oz/198 à 284 g) chacune
Légumes surgelés	2	1 à 4 tasses (227 à 908 g)
Légumes frais	3	1 à 4 tasses (227 à 908 g)
Légumes en conserve	4	1 à 4 tasses (227 à 908 g)
Mets surgelés	5	10 à 21 oz (284 à 596 g)
Riz	6	½ à 2 tasses (114 à 454 g)

Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche le message **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR)

La touche SENSOR REHEAT permet de commander une cuisson aux micro-ondes d'aliments courants, sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et le niveau de puissance.

Exemple : Réchauffage de deux parts de pizza.



1. Appuyer sur **SENSOR REHEAT**.

4 300°F

2. Sélectionner la catégorie d'aliment.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

Catégorie	Touche	Quantité
Assiette de dîner	1	1 à 2 portions
Soupe/sauce	2	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Mets en sauce*	3	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Part de pizza	4	1 à 4 parts, avec croûte fine

*Recouvrir les soupes et les sauces avec une feuille de plastique. Laisser un évent de ½ po (1,25 cm).

AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)

Cinq choix de décongélation sont présélectionnés dans le four. La fonction décongélation offre la meilleure méthode de décongélation des aliments surgelés, le four choisissant automatiquement les durées nécessaires selon chaque aliment, en fonction du poids entré. De plus, la fonction de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE comprend un mécanisme de signalisation incorporé qui rappelle à l'utilisateur de vérifier, de retourner, de séparer ou de redisposer la nourriture pendant le cycle de décongélation. Cinq options sont disponibles :

1. **VIANDE**
2. **VOLAILLE**
3. **POISSON**
4. **PAIN**
5. **RAPIDE** - seulement 1 lb (450 g)

Après avoir appuyé une fois sur AUTO DEFROST, sélectionner la catégorie d'aliment en appuyant sur les touches numériques 1 (MEAT/VIANDE), 2 (POULTRY/VOLAILLE), 3 (FISH/POISSON), 4 (BREAD/PAIN) et 5 (RAPID - only 1 lb/RAPIDE - seulement 1 lb/450 g). Les gammes de poids vont de 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg) pour la viande, la volaille et le poisson, et de 0,1 à 1 lb (45 à 450 g) pour le pain.

Exemple : Décongélation de 1,2 lb (0,5 kg) de viande.



1. Appuyer sur **AUTO DEFROST**.

1 100°F

2. Choisir la catégorie d'aliment.

1 100°F 2 250°F

3. Entrer le poids.



4. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

REMARQUE :

- Après avoir appuyé sur le bouton ENTER/START, l'afficheur décompte la durée de décongélation. Le four émet un signal sonore durant le cycle de décongélation. À ce moment, ouvrir la porte et tourner, séparer ou redisposer l'aliment selon le besoin. Retirer toutes les portions qui ont décongelé, puis remettre les portions encore congelées dans le four et appuyer sur le bouton ENTER/START pour poursuivre le cycle de décongélation. **Le four ne s'arrête pas pendant l'émission du signal sonore, à moins que l'on n'ouvre la porte.**



Utilisation

Pour de meilleurs résultats :

- Laisser le poisson, les mollusques/crustacés, la viande et la volaille dans leur emballage plastique ou papier fermé d'origine.
- Façonner la viande en forme de beignes avant de la congeler. Lors de la décongélation, enlever la viande déjà décongelée sur l'extérieur lorsque le signal sonore retentit, et continuer la décongélation.
- Placer l'aliment sur le trépied de convection et utiliser le plateau métallique/de récupération pour récolter les jus.
- L'aliment comportera encore des parties congelées au centre, lorsqu'il sera retiré du four.
- Protéger avec des petits morceaux de feuille d'aluminium les ailes et extrémités des pattes de volaille.
- La forme de l'emballage a une influence sur la durée de décongélation. Un paquet peu épais se décongèle plus rapidement qu'un bloc épais.
- Séparer les morceaux après le début de la décongélation. La décongélation en sera facilitée.
- Pour une décongélation plus uniforme, faire chevaucher les parties plus minces comme les queues de poisson et les poitrines de poulet.
- Retourner les aliments lorsque la commande l'indique.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Catégorie	Aliment
VIANDE 0,1 à 6 lb (45 g à 2,7 kg)	**BŒUF** Bœuf haché, steak de ronde, cubes de viande à ragoût, steak de filet, viande pour pot au feu, rôti de côtes, rôti de croupe roulé, rôti de palette, steakette (hamburger) **AGNEAU** Côtelettes (1 po/2,5 cm d'épaisseur), rôti roulé **PORC** Côtelettes (½ po/1,25 cm), hot dogs, côtes levées, travers, rôti roulé, saucisses **VEAU** Escalopes (1 lb/450 g, ½ po/1,2 cm d'épaisseur)
VOLAILLE 0,1 à 6 lb (45 g à 2,7 kg)	**VOLAILLE** Poulet entier (moins de 4 lb/1,8 kg), viande de poitrine coupée (sans os) **POULET DE CORNOUAILLES** Entier **DINDE** Viande de poitrine (moins de 6 lb/2,7 kg)
POISSON 0,1 à 6 lb (45 g à 2,7 kg)	**POISSON** Filets, darnes, entier **CRUSTACÉS/MOLLUSQUES** Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles
PAIN 0,1 à 1 lb (45 à 450 g)	**MUFFINS** **PETITS PAINS**

DÉCONGÉLATION RAPIDE 1 lb (450 g)

La fonction de DÉCONGÉLATION RAPIDE 1 lb (450 g) permet de commander une période de décongélation rapide pour 1 lb (450 g) d'aliments surgelés. Le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation pour le bœuf haché.

Exemple : Décongélation de 1 lb (450 g) de bœuf haché.



1. Appuyer sur **AUTO DEFROST**.



2. Appuyer sur la touche **5**.



3. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)

La touche AUTO COOK permet de commander une cuisson aux micro-ondes d'aliments courants, sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et le niveau de puissance.

Exemple : Préparation de bacon.



1. Appuyer sur la touche **AUTO COOK**.



2. Choisir la catégorie d'aliment.



3. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la quantité.



4. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Catégorie	Touche	Quantité
Bacon	1	2 à 6 tranches
Muffins et petits pains frais	2	1 à 6
Muffins et petits pains congelés	3	1 à 6
Boisson	4	1 à 2 tasses (237 à 474 mL)
Morceaux de poulet	5	0,5 à 2 lb (0,2 à 0,9 kg)
Céréales chaudes	6	1 à 6 portions

CUISSON AVEC CONVECTION

⚠ ATTENTION

- Pour éviter de se brûler, manipuler les ustensiles, les grilles et la porte avec prudence. Laisser le four, les ustensiles et les grilles refroidir avant de les nettoyer. Le four, les ustensiles et les grilles peuvent devenir très chauds lors de la cuisson.
- Pour éviter des blessures ou des dommages matériels, ne pas utiliser le four sans que le plateau tournant soit en place.
- Pour éviter des blessures ou des dommages matériels, ne pas recouvrir le plateau tournant ou le trépied, de papier aluminium.
- Pour éviter des dommages matériels, ne pas utiliser de contenants en plastique léger, d'emballages en plastique ou d'articles en papier, lors d'un programme de cuisson avec convection.

Lors de la cuisson avec convection, un élément chauffant est utilisé pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Les températures de cuisson avec convection vont de 100 à 450 °F (38 à 232 °C). Il est préférable de préchauffer le four lors d'une cuisson avec convection.

Baisser la température du four de 25 °F (15 °C) par rapport à la température recommandée sur l'emballage. La durée de cuisson peut varier selon l'état de l'aliment ou les préférences individuelles. Vérifier que l'aliment est cuit à la durée minimale indiquée, puis ajuster la durée en appuyant sur les touches More+ ou Less-.

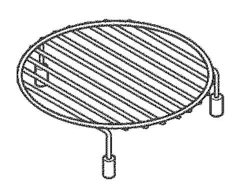
Températures internes suggérées

Catégorie		Temp. interne
Bœuf haché		160 °F (71 °C)
Bœuf, veau, agneau (frais)	Saignant À point Bien cuit	145 °F (63 °C) 160 °F (71 °C) 170 °F (77 °C)
Poulet, dinde	Entier Poitrine	180 °F (82 °C) 170 °F (77 °C)
Porc	À point Bien cuit Jambon, précuit	160 °F (71 °C) 170 °F (77 °C) 140 °F (60 °C)
Plats aux œufs, mets en sauce		160 °F (71 °C)
Restes, réchauffés		165 °F (74 °C)

TRÉPIED DE CONVECTION

Utiliser le trépied de convection seulement pour la cuisson avec convection et la cuisson combinée. Ne pas utiliser le trépied de convection en mode micro-ondes seulement, à moins que cela ne soit recommandé dans ce guide.

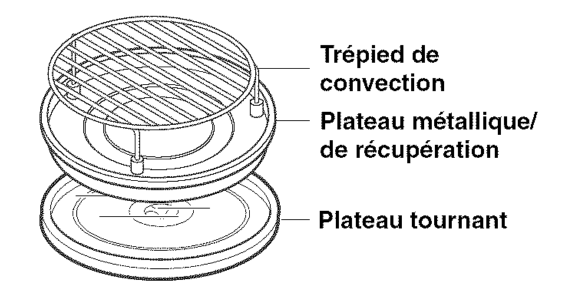
Pour de meilleurs résultats, placer l'aliment sur le trépied de convection.



PLATEAU MÉTALLIQUE/DE RÉCUPÉRATION

Un plateau métallique de récupération est fourni avec le four. Pour rôtir un aliment dans le four, le placer directement sur le trépied de convection métallique. Placer ensuite le trépied à l'intérieur du plateau de récupération. Centrer le trépied et le plateau de récupération sur le plateau tournant.

Lorsque la cuisson est terminée, se servir de gants isolants pour retirer le trépied de convection et le plateau du four chaud. **Ne pas renverser les jus très chauds.** Enlever l'aliment du trépied. Ne pas utiliser le plateau métallique de récupération en mode micro-ondes seulement, à moins que cela ne soit recommandé dans ce guide.



REMARQUES :

- Pour toute cuisson d'aliments avec convection ou en mode combiné, quand il y a risque d'égouttement de graisse, comme pour les steaks ou les hamburgers, utiliser le plateau de récupération sous le trépied de convection pour recueillir la graisse.
- Ne pas utiliser des grilles autres que celles fournies avec le four.



Utilisation

CUISSON COURANTE AVEC CONVECTION ET PRÉCHAUFFAGE

Exemple : Programmation d'une cuisson avec convection à 325 °F (163 °C).



1. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.



2. Appuyer sur la touche **CONV.**

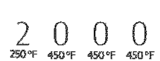


3. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la température de cuisson. La gamme de températures comprend 10 niveaux, de 100 à 450 °F (38 à 232 °C).



4. Appuyer deux fois sur **ENTER/START**.

- Après le préchauffage, l'afficheur indique PREHEAT END (FIN DU PRÉCHAUFFAGE) en émettant un signal sonore. Ouvrir la porte, placer l'aliment sur le trépied de convection.



5. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de cuisson. On peut programmer une durée allant jusqu'à 99 minutes, 99 secondes. Voir le guide de cuisson courante avec convection à la page 48.



6. Ouvrir la porte, placer l'aliment dans le four et fermer la porte. Appuyer sur **ENTER/START**.

REMARQUES :

- Lorsque le four atteint la température de préchauffage sélectionnée, cinq signaux sonores retentissent et le four maintient automatiquement cette température pendant 30 minutes.
- La température du four baisse très rapidement une fois la porte ouverte; cependant, ceci ne devrait pas empêcher la nourriture de bien cuire, lors d'une durée de cuisson normale.
- Pour vérifier, pendant la cuisson, si un aliment est cuit, l'enlever doucement du four, avec le trépied et le plateau de récupération (le cas échéant) et fermer la porte du four pour éviter une trop grande déperdition de chaleur.
- OVEN HOT (FOUR TRÈS CHAUD) paraît à l'afficheur si la porte du four est ouverte en cours de cuisson.
- Si la température a baissé pendant l'ouverture de la porte, CLOSE DOOR (FERMER LA PORTE) paraît à l'afficheur. Pour effacer ce message, fermer la porte et appuyer sur la touche Enter/Start.

CUISSON COURANTE AVEC CONVECTION SANS PRÉCHAUFFAGE

(Viande, mets en sauce et volaille)

Exemple : Programmation d'une cuisson avec convection à 325 °F (163 °C) pendant 20 minutes.



1. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.



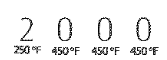
2. Appuyer sur la touche **CONV.**



3. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la température de cuisson. La gamme de températures comprend 10 niveaux, de 100 à 450 °F (38 à 232 °C).



4. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.



5. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de cuisson. On peut programmer une durée allant jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.



6. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.



Utilisation

GUIDE DE CUISSON COURANTE AVEC CONVECTION 

1. Toujours utiliser le trépied de convection pour la cuisson avec convection. Placer l'aliment directement sur le trépied ou sur le plateau métallique, que l'on pose ensuite sur le trépied. Pour de meilleurs résultats avec des aliments comme frites ou bâtonnets au fromage, espacer les différents articles pour éviter qu'ils ne se touchent. Une bonne circulation de l'air est nécessaire à l'obtention de performances optimales.
2. Les récipients en aluminium conduisent rapidement la chaleur. Pour la majorité des opérations de convection, les ustensiles présentant un fini brillant et clair donnent de meilleurs résultats, parce qu'ils empêchent que l'aliment prenne une coloration trop importante pendant la durée nécessaire pour cuire les parties centrales. Les ustensiles à fond présentant un fini satiné et terne, comme pour les gâteaux et les tartes, sont recommandés pour obtenir le meilleur brunissage du fond.
3. Les finis foncés ou non brillants, en verre et ceux en Pyroceram (vitrocéramique) absorbent la chaleur, ce qui peut donner des croûtes sèches et friables.
4. Le préchauffage du four est recommandé lors de la cuisson avec convection. La cuisson de viande, mets en sauce et volaille ne nécessite pas de préchauffage.
5. Pour empêcher un chauffage inégal et pour économiser l'énergie, ouvrir aussi peu souvent que possible la porte du four, pour vérifier le degré de cuisson de l'aliment.

Aliment		Temp. du four	Durée (mn)	Commentaires
Pains	Biscuits réfrigérés	375 °F (190 °C)	11 à 14	Prévoir une durée plus longue pour de plus gros biscuits.
	Pain au maïs	350 °F (177 °C)	35 à 40	
	Muffins	425 °F (218°C)	18 à 22	Les retirer immédiatement des ustensiles et les refroidir légèrement sur une grille.
	Popovers	325 °F (163 °C)	45 à 55	Percer chaque popover à l'aide d'une fourchette après l'avoir retiré du four, pour laisser la vapeur s'échapper.
	Pain aux noix, pain aux fruits	325 °F (163 °C)	60 à 70	L'intérieur doit être moelleux et tendre.
	Pain à la levure	375 °F (190 °C)	16 à 23	
	Petits pains sucrés ou ordinaires	350 °F (177 °C)	13 à 16	Graisser légèrement la plaque à gâteaux.
Gâteaux	Gâteau des anges	350 °F (177 °C)	35 à 40	Mettre la plaque à gâteaux sur le trépied de convection.
	Brownies au fudge	350 °F (177 °C)	26 à 30	Cuire 2 couches de brownies à la fois.
	Brioche	325 °F (163 °C)	30 à 35	
	Petits gâteaux	325 °F (163 °C)	20 à 25	
	Gâteau aux fruits	275 °F (135 °C)	90 à 100	L'intérieur doit être moelleux et tendre.
	Gâteau au gingembre	300 °F (149 °C)	25 à 30	
	Gâteaux au beurre, à mélange préparé	325 °F (163 °C)	35 à 45	
	Gâteaux à étages	325 °F (163 °C)	35 à 45	Placer une couche (ou étage) sur chaque trépied (plateau tournant en marche).
	Gâteau de 9 x 13 po (23 x 33 cm)	325 °F (163 °C)	35 à 45	Le tourner de 180° à mi-cuisson.
	Savarin	325 °F (163 °C)	30 à 40	Graisser et fariner l'ustensile.
	Quatre-quarts	325 °F (163 °C)	45 à 55	Laisser refroidir dans l'ustensile 10 minutes, avant de le retourner sur le trépied métallique.
Gâteaux secs	Aux copeaux de chocolat	350 °F (177 °C)	11 à 14	Placer sur le plateau métallique, posé sur le trépied de convection. Prévoir une durée plus longue si la pâte est congelée.
	Au sucre	350 °F (177 °C)	11 à 14	Placer sur le plateau métallique, posé sur le trépied de convection.

REMARQUES :

- La température du four indiquée dans le tableau ci-dessus est recommandée à la place de la température donnée dans les instructions paraissant sur l'emballage.
- Les durées de cuisson données dans le tableau ci-dessus ne sont fournies qu'à titre indicatif. Il faudra ajuster la durée selon la quantité, la taille, la forme et la température de l'aliment, ou selon ses préférences personnelles. Vérifier le degré de cuisson à la durée minimale indiquée, puis ajuster la durée en appuyant sur les touches More+ ou Less-.

GUIDE DE CUISSON COURANTE AVEC CONVECTION (suite) (Conv.)

Aliment		Temp. du four	Durée (mn)	Commentaires
Fruits, autres desserts	Poires ou pommes au four	350 °F (177 °C)	35 à 40	Cuisson dans des ustensiles peu profonds.
	Pudding	300 °F (149 °C)	35 à 40	Le pudding est terminé lorsqu'un couteau inséré près du centre ressort propre.
	Choux à la crème	400 °F (205 °C)	30 à 35	Percer les choux deux fois à l'aide d'un cure-dent pour libérer la vapeur, après 25 minutes de cuisson.
	Coquilles de meringue	300 °F (149 °C)	30 à 35	Une fois la cuisson terminée, arrêter le four et laisser les coquilles reposer au four 1 heure, pour sécher.
Tartes, pâtisseries	Tarte surgelée	400 °F (205 °C)	50 à 60	Placer le plateau métallique sur le trépied de convection et mettre dans le four non préchauffé. Préchauffer le four, le plateau et le trépied à 400 °F (205 °C). Pendant le préchauffage, placer la tarte surgelée sur le plateau métallique et faire cuire en respectant la durée indiquée sur l'emballage ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture soit très chaude.
	Recouvertes de meringue	450 °F (232 °C)	9 à 11	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
	À deux abaisses	400 °F (205 °C)	50 à 55	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
	Quiche	350 °F (177 °C)	30 à 35	Laisser reposer 5 minutes avant de la découper.
	Croûte de pâte	400 °F (205 °C)	10 à 16	Percer la pâte avec les dents d'une fourchette, pour éviter qu'elle ne rétrécisse.
Mets en sauce	Combinaisons viande, poulet, fruits de mer	350 °F (177 °C)	20 à 40	Les durées de cuisson varient selon les ingrédients et la dimension du plat.
	Pâtes	350 °F (177 °C)	25 à 45	Les durées de cuisson varient selon les ingrédients et la dimension du plat.
	Pommes de terre, en gratin	350 °F (177 °C)	55 à 60	Laisser reposer 5 minutes avant de servir.
	Légumes	350 °F (177 °C)	25 à 35	Les durées de cuisson varient selon les ingrédients et la dimension du plat.
Aliments tout prêts	Pâte à pain surgelée	350 °F (177 °C)	30 à 35	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
	Mets surgelés	325 °F (163 °C)	70 à 80	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
	Croûte de pizza surgelée	400 °F (205 °C)	25 à 35	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage. La pizza ne doit pas dépasser du trépied.
	Pizza surgelée	400 °F (205 °C)	17 à 21	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage. La pizza ne doit pas dépasser du trépied.
	Frites, coupe ondulée	450 °F (232 °C)	15 à 19	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
	Gaufre surgelée	400 °F (205 °C)	5 à 7	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
	Bâtonnets surgelés au fromage	450 °F (232 °C)	6 à 8	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
	Chaussons surgelés	450 °F (232 °C)	18 à 22	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
Plats de résistance	Pain de viande	400 °F (205 °C)	30 à 40	Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.
	Ragoût cuit au four	325 °F (163 °C)	80 à 90	Brunir la viande avant de la mélanger avec liquide et légumes.
	Steak à la suisse	350 °F (177 °C)	60 à 70	Laisser reposer 2 minutes après la cuisson.
	Poivrons farcis	350 °F (177 °C)	40 à 45	Choisir des poivrons verts, rouges ou jaunes.
Légumes	Moitiés de courge reine-de-table	375 °F (190 °C)	55 à 60	Percer la peau en plusieurs endroits. Ajouter ½ tasse (120 mL) d'eau au plat. Disposer les moitiés de courge côté coupé vers le haut, après 30 minutes de cuisson, puis les recouvrir.
	Pommes de terre au four	425 °F (218 °C)	50 à 60	Percer la peau avec une fourchette, avant la cuisson.
	Pommes de terre cuites 2 fois	400 °F (205 °C)	25 à 30	Percer la peau avec une fourchette, avant la cuisson.

REMARQUES :

- La température du four indiquée dans le tableau ci-dessus est recommandée à la place de la température donnée dans les instructions paraissant sur l'emballage.
- Les durées de cuisson données dans le tableau ci-dessus ne sont fournies qu'à titre indicatif. Il faudra ajuster la durée selon la quantité, la taille, la forme et la température de l'aliment, ou selon ses préférences personnelles. Vérifier le degré de cuisson à la durée minimale indiquée, puis ajuster la durée en appuyant sur les touches More+ ou Less-.



GUIDE DE RÔTISSAGE DE VIANDE POUR UNE CUISSON AVEC CONVECTION (Conv.)

Aliment		Temp. du four*	Durée (mn/lb)**
Bœuf	Côtes (2 à 4 lb/0,9 à 1,8 kg)		
	Saignant	300 °F (149 °C)	45 à 50
	À point	300 °F (149 °C)	50 à 55
	Bien cuit	300 °F (149 °C)	55 à 60
	Côtes désossées, haut de surlonge		
	Saignant	300 °F (149 °C)	53 à 58
	À point	300 °F (149 °C)	58 à 63
	Bien cuit	300 °F (149 °C)	63 à 68
	Filet		
	Saignant	300 °F (149 °C)	28 à 32
	À point	300 °F (149 °C)	32 à 36
	Pot au feu (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)		
	Palette, croupe	300 °F (149 °C)	83 à 88
	Pain de viande (2 lb/0,9 kg)	400 °F (205 °C)	65 à 75
Jambon	En conserve (3 lb/1,4 kg, tout cuit)	325 °F (163 °C)	20 à 25
	Soc (5 lb/2,3 kg, tout cuit)	325 °F (163 °C)	20 à 25
	Jarret (5 lb/2,3 kg, tout cuit)	325 °F (163 °C)	17 à 20
Agneau	Avec os (2 à 4 lb/0,9 à 1,8 kg)		
	À point	300 °F (149 °C)	42 à 47
	Bien cuit	300 °F (149 °C)	47 à 52
	Désossé (2 à 4 lb/0,9 à 1,8 kg)		
	À point	300 °F (149 °C)	50 à 55
	Bien cuit	300 °F (149 °C)	55 à 60
Porc	Avec os (2 à 4 lb/0,9 à 1,8 kg)	300 °F (149 °C)	48 à 52
	Désossé (2 à 4 lb/0,9 à 1,8 kg)	300 °F (149 °C)	56 à 61
	Côtelettes de porc (½ à 1 po/1,2 à 2,5 cm)		
	2 côtelettes	325 °F (163 °C)	42 à 45
	4 côtelettes	325 °F (163 °C)	45 à 48
	6 côtelettes	325 °F (163 °C)	48 à 55
Volaille	Poulet entier (2½ à 3½ lb/1,1 à 1,6 kg)	375 °F (190 °C)	25 à 35
	Morceaux de poulet (2½ à 3½ lb/1,1 à 1,6 kg)	425 °F (218 °C)	10 à 12
	Caneton (4 à 5 lb/1,8 à 2,3 kg)	375 °F (190 °C)	19 à 21
	Poitrine de dinde (4 à 6 lb/1,8 à 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	21 à 25
Fruits de mer	Poisson, entier (3 à 5 lb/1,4 à 2,3 kg)	400 °F (205 °C)	13 à 18
	Queues de homard (6 à 8 oz/171 à 227 g chacune)	350 °F (177 °C)	12 à 17

*Voir Températures internes suggérées, page 46.
**1 lb = 0,45 kg

REMARQUE :

- Les durées de rôtissage données dans le tableau ci-dessus ne sont fournies qu'à titre indicatif. Il faudra ajuster la durée selon ses préférences personnelles. Vérifier le degré de cuisson à la durée minimale indiquée, puis ajuster la durée en appuyant sur les touches More+ ou Less-.

CONSEILS POUR LA CUISSON RAPIDE/CUISSON COMBINÉE

Cette section donne des instructions pour exécuter chaque fonction de cuisson combinée. Lire ces instructions attentivement. Parfois, une cuisson en mode combiné micro-ondes/convection est suggérée pour obtenir les meilleurs résultats, puisqu'elle raccourcit la durée de cuisson des aliments qui normalement nécessitent une longue durée pour cuire. Cette méthode de cuisson laisse aussi les viandes juteuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Lors de cuisson combinée, l'énergie des micro-ondes et la chaleur par convection agissent automatiquement en alternance. Le four comporte trois programmes préréglés qui facilitent l'utilisation de la cuisson combinée.

CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON RAPIDE/CUISSON COMBINÉE

1. On peut rôtir les **viandes** directement sur le trépied métallique fourni avec le four. Utiliser le plateau métallique/de récupération pour récolter les jus et la graisse.
2. Utiliser des petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger les ailes et extrémités des pattes de volaille.
3. On peut rôtir et attendrir des coupes de bœuf **moins tendres** à l'aide de sachets de cuisson.
4. **Une fois la cuisson terminée,** vérifier si l'aliment est cuit. Sinon, laisser reposer dans le four quelques minutes pour parfaire la cuisson.
5. Pour vérifier, pendant la cuisson, si un aliment est cuit, l'enlever doucement du four, avec le trépied et le plateau de récupération (le cas échéant) et fermer la porte du four pour éviter une trop grande déperdition de chaleur.
6. OVEN HOT (FOUR TRÈS CHAUD) paraît à l'afficheur si la porte du four est ouverte en cours de cuisson.
7. Si la température a baissé pendant l'ouverture de la porte, CLOSE DOOR (FERMER LA PORTE) paraît à l'afficheur. Pour effacer ce message, fermer la porte et appuyer sur la touche Enter/Start.

PRÉCAUTIONS

1. Tous les ustensiles utilisés pour la cuisson combinée doivent pouvoir être utilisés dans un four ordinaire comme dans un four à micro-ondes.
2. Lors de la cuisson combinée, il est possible que certains ustensiles entraînent la formation d'arcs électriques, lorsqu'ils entrent en contact avec les parois du four ou des trépieds métalliques en accessoires. La formation d'étincelles est une décharge d'électricité qui se produit lorsque les micro-ondes entrent en contact avec le métal.
3. En cas d'étincelles, placer un plat résistant à la chaleur entre l'ustensile et les trépieds métalliques.
4. En cas d'étincelles produites avec d'autres ustensiles de cuisson, ne pas utiliser ces ustensiles pour la cuisson combinée.

CUISSON COMBINÉE

Appuyer sur la touche COMBI.	Catégorie	Température préréglée du four
Une fois	COMBI-1 (Rôtissage combiné)	Convection 375 °F (190 °C)
Deux fois	COMBI-2 (Cuisson combinée)	Convection 325 °F (163 °C)
Trois fois	COMBI-3 (Gril combiné)	Gril

Exemple : Cuisson combinée pendant 11 minutes à 400 °F (205 °C).



1. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.



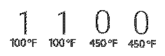
2. Appuyer deux fois sur **COMBI.**



3. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la température désirée. La gamme de températures comprend 10 niveaux, de 100 à 450 °F (38 à 232 °C).



4. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.



5. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de cuisson. On peut programmer une durée allant jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.



6. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

AUTO COMBINATION (CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE)

Ce four peut cuire des aliments en mode combiné sans qu'il soit nécessaire d'enregistrer la durée de cuisson ou le niveau de puissance. La CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE comporte 4 catégories d'aliment.

Voir le TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE sur cette page pour connaître les réglages disponibles.

Pour de meilleurs résultats, placer l'aliment sur le trépied de convection. Utiliser le plateau métallique/de récupération pour récolter les jus lorsque l'on fait cuire de la viande.

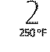
Exemple : Cuisson de 2 lb (0,9 kg) de rôti de porc.



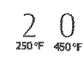
1. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.



2. Appuyer sur la touche **AUTO COMBI.**



3. Choisir la catégorie d'aliment.



4. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la quantité.



5. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE

Catégorie	Touche	Quantité
Poulet entier	1	2 à 4 lb (0,9 à 1,8 kg)
Rôti de porc	2	2 à 4 lb (0,9 à 1,8 kg)
Lasagnes surgelées*	3	10 à 21 oz (284 à 599 g)
Pomme de terre au four	4	1 à 4 (7 à 10 oz/198 à 284 g) chacune

*Laisser les lasagnes recouvertes de leur emballage plastique d'origine, percé de fentes de 1 à 2 po (2,5 à 5 cm) avant la cuisson. Laisser reposer 5 minutes dans le four une fois la cuisson terminée. La durée de cuisson peut varier selon la marque, la quantité, la température du congélateur, etc. Ajuster au besoin la durée à l'aide des touches More+ et Less-. Vérifier avec un thermomètre prévu pour la cuisine, que la température interne des lasagnes est partout d'au moins 160 °F (71 °C).



GUIDE DE RÔTISSAGE COMBINÉ – Appuyer une fois sur la touche (Combi)

Aliment		Temp. du four	Durée (mn/lb)*
Bœuf	**Retourner à mi-cuisson.**		
	Côtes (2 à 4 lb/0,9 à 1,8 kg)		
	Saignant	375 °F (190 °C)	9 à 13
	À point	375 °F (190 °C)	11 à 15
	Bien cuit	375 °F (190 °C)	13 à 17
	Côtes désossées, haut de surlonge		
	Saignant	375 °F (190 °C)	9 à 13
	À point	375 °F (190 °C)	11 à 15
	Bien cuit	375 °F (190 °C)	13 à 17
	Filet		
	Saignant	375 °F (190 °C)	16 à 18
	À point	375 °F (190 °C)	18 à 20
	Palette, croupe ou pot au feu (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg) (Utiliser un sachet de cuisson pour les meilleurs résultats.)	375 °F (190 °C)	18 à 20
Jambon	**Retourner à mi-cuisson.**		
	En conserve (3 lb/1,4 kg, tout cuit)	300 °F (149 °C)	15 à 18
	Soc (5 lb/2,3 kg, tout cuit)	300 °F (149 °C)	15 à 18
	Jarret (5 lb/2,3 kg, tout cuit)	300 °F (149 °C)	15 à 18
Agneau	**Retourner à mi-cuisson.**		
	Avec os (2 à 4 lb/0,9 à 1,8 kg)		
	À point	300 °F (149 °C)	13 à 18
	Bien cuit	300 °F (149 °C)	18 à 23
	Désossé (2 à 4 lb/0,9 à 1,8 kg)		
	À point	300 °F (149 °C)	14 à 19
	Bien cuit	300 °F (149 °C)	19 à 24
Porc	**Retourner à mi-cuisson.**		
	Avec os (2 à 4 lb/0,9 à 1,8 kg)	300 °F (149 °C)	23 à 26
	Désossé (2 à 4 lb/0,9 à 1,8 kg)	300 °F (149 °C)	19 à 22
	Côtelettes de porc (¾ à 1 po/1,9 à 2,5 cm)		
	2 côtelettes	350 °F (177 °C)	10 à 13
	4 côtelettes	350 °F (177 °C)	13 à 16
	6 côtelettes	350 °F (177 °C)	16 à 19

*1 lb = 0,45 kg



GUIDE DE RÔTISSAGE COMBINÉ (suite) – Appuyer une fois sur la touche 

Aliment		Temp. du four	Durée (mn/lb)*
Volaille	**Retourner à mi-cuisson.**		
	Poulet entier (2½ à 6 lb/1,1 à 2,7 kg)	375 °F (190 °C)	15 à 17
	Morceaux de poulet (2½ à 6 lb/1,1 à 2,7 kg)	375 °F (190 °C)	15 à 18
	Poulet de Cornouailles (non ficelé)		
	Non farci	450 °F (232 °C)	15 à 18
	Farci	375 °F (190 °C)	22 à 25
	Caneton	375 °F (190 °C)	15 à 18
	Poitrine de dinde (4 à 6 lb/1,8 à 2,7 kg)	300 °F (149 °C)	11 à 15
Fruits de mer	Poisson		
	Filets de 1 lb (450 g)	350 °F (177 °C)	7 à 10
	Queues de homard (6 à 8 oz/171 à 227 g chacune)	350 °F (177 °C)	10 à 15
	Crevettes (1 à 2 lb/450 à 900 g)	350 °F (177 °C)	9 à 14
	Pétoncles (1 à 2 lb/450 à 900 g)	350 °F (177 °C)	8 à 13

*1 lb = 0,45 kg

REMARQUE :

- Les durées de rôtissage données dans le tableau ci-dessus ne sont fournies qu'à titre indicatif. Il faudra ajuster la durée selon la quantité, la taille, la forme et la température de l'aliment, ou selon ses préférences personnelles. Vérifier le degré de cuisson à la durée minimale indiquée, puis ajuster la durée en appuyant sur les touches More+ ou Less-.

GUIDE DE CUISSON COURANTE COMBINÉE – Appuyer deux fois sur la touche 

Aliment		Temp. du four	Durée (mn)	Commentaires
Tartes, pâtisseries	Quiche	425 °F (218 °C)	15 à 17	Laisser reposer 5 minutes avant de la découper.
Aliments tout prêts	Mets surgelés	375 °F (190 °C)	39 à 43	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
	Rouleaux de pâte à pizza surgelée, pâtés impériaux	450 °F (232 °C)	4 à 6	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
	Pizza	450 °F (232 °C)	23 à 26	Pour la préparation, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
Légumes	Pommes de terre au four	450 °F (232 °C)	36 à 40	Percer la peau avec une fourchette, avant la cuisson. Placer les pommes de terre sur le trépied de convection.

INTRODUCTION SUR LA CUISSON AU GRIL

Ce four permet la cuisson de l'extérieur des aliments, comme la chaleur radiante classique, tout en pénétrant aussi la surface pour qu'en même temps, l'intérieur cuise. La cuisson au gril se fait sous la chaleur directe. Ce four permet de cuire au gril viandes, poissons, volailles et légumes ou de griller des tranches de pain.

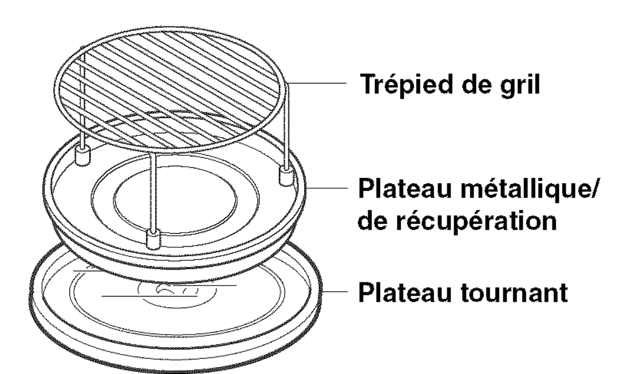
Le four cuit au gril toutes les fois que les touches Broil (Gril) sont utilisées.

- Les aliments convenant à une cuisson au gril doivent être tendres, modérément maigres, et avoir 1 po (2,5 cm) d'épaisseur au maximum. Les darnes, les poitrines de poulet et les hamburgers conviennent idéalement à la cuisson au gril.
- Toujours utiliser le trépied de gril.
- Pour un brunissage uniforme, retourner l'aliment à mi-cuisson.
- Ne pas laisser la porte ouverte trop longtemps lors de l'utilisation de l'élément de gril. Ceci ferait baisser la température du four, en modifiant les performances de cuisson.

TRÉPIED DE GRIL

Utiliser ce trépied pour la cuisson en mode gril ordinaire et gril automatique. **Ne pas l'utiliser pour la cuisson en mode micro-ondes seulement.**

Pour de meilleurs résultats, placer l'aliment sur le trépied de gril. Lorsque l'on fait griller des viandes, utiliser le plateau métallique/de récupération pour récolter les jus.



CUISSON AU GRIL

Exemple : Programmation d'une cuisson au gril pendant 20 minutes.



1. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.



2. Appuyer sur la touche **BROIL**.

2 0 0 0

3. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la durée de cuisson. On peut enregistrer une durée allant jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.



4. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

REMARQUES :

- Si l'on ouvre la porte ou si l'on appuie sur la touche STOP/CLEAR pendant le gril, l'opération de gril cessera.
- Pour poursuivre la cuisson au gril, fermer la porte et appuyer sur ENTER/START.
- Lorsque la durée prévue pour le gril se termine, l'afficheur indique COOK END (FIN DE CUISSON) et émet 4 signaux sonores.
- Après la cuisson, l'afficheur revient à l'heure actuelle, lorsque l'on ouvre la porte.

AUTO BROIL COOKING (CUISSON AU GRIL AUTOMATIQUE)

(Hamburgers, biftecks, morceaux de poulet, darnes)

La fonction gril automatique permet de cuire avec la chaleur du gril, sans avoir à programmer une durée de cuisson. Choisir la catégorie d'aliment à préparer et entrer la quantité.

Voir le TABLEAU DE CUISSON AU GRIL AUTOMATIQUE sur cette page pour connaître les réglages disponibles.



1. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.



2. Appuyer sur la touche **AUTO BROIL**.



3. Appuyer sur les touches numériques correspondant au menu de cuisson. Exemple de réglage : 1 (Hamburger).



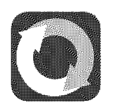
4. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la quantité.



5. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL AUTOMATIQUE

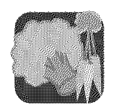
Catégorie	Touche	Quantité
Hamburger	1	1 à 6 steakettes de 4 oz (114 g) chacune
Bifteck	2	1 à 2
Poitrine de poulet	3	0,4 à 2 lb (0,18 à 0,9 kg)
Darne	4	1 à 2



Guide de chauffage/réchauffage

Pour bien chauffer ou réchauffer un aliment dans un four à micro-ondes, il est important de suivre plusieurs directives. Mesurer la quantité d'aliment de façon à déterminer la durée de réchauffage nécessaire. Disposer l'aliment de façon circulaire pour obtenir les meilleurs résultats. Un aliment à température ambiante réchauffera plus rapidement qu'un aliment réfrigéré. Les aliments devraient être sortis des boîtes de conserve et être placés dans un récipient prévu pour la cuisson aux micro-ondes. L'aliment se réchauffera de façon plus uniforme s'il est recouvert d'un couvercle prévu pour les micro-ondes ou d'une pellicule en plastique avec évent. Retirer soigneusement le couvercle, afin d'éviter de se brûler par la vapeur. Utiliser le tableau suivant comme guide pour le réchauffage d'aliments cuits.

Articles	Durée de cuisson (réglage ÉLEVÉ)	Instructions spéciales
Tranches de viande 3 tranches (1/4 po/0,6 cm d'épaisseur)	1 - 2 minutes	Placer les tranches de viande sur une assiette pour four à micro-ondes. Recouvrir avec une pellicule plastique et laisser un évent. Remarque : La sauce ou les jus rendent la viande moelleuse.
Morceaux de poulet 1 poitrine 1 patte et 1 cuisse	 2 - 3½ minutes 1½ - 3 minutes	Placer les morceaux de poulet sur une assiette pour four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule plastique avec évent.
Filet de poisson (6 à 8 oz/171 à 227 g)	2 - 4 minutes	Disposer le poisson sur une assiette pour four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule plastique avec évent.
Lasagnes 1 portion (10½ oz/300 g)	4 - 6 minutes	Disposer les lasagnes sur une assiette pour four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule plastique avec évent.
Mets en sauce 1 tasse (237 mL) 4 tasses (948 mL)	 1 - 3½ minutes 5 - 8 minutes	FAIRE CUIRE avec couvercle dans un plat pour four à micro-ondes. Remuer à mi-cuisson.
Mets en sauce à la crème ou au fromage 1 tasse (237 mL) 4 tasses (948 mL)	 1½ - 3 minutes 3½ - 5½ minutes	FAIRE CUIRE avec couvercle dans un plat pour four à micro-ondes. Remuer à mi-cuisson.
Sandwich Sloppy Joe ou bœuf au barbecue 1 sandwich (½ tasse/118 mL de garniture de viande) sans pain	1 - 2½ minutes	Réchauffer la garniture et le pain séparément. Faire cuire la garniture en la recouvrant dans un plat pour four à micro-ondes. La remuer une fois. Faire réchauffer le pain comme il est indiqué ci-dessous.
Pommes de terre en purée 1 tasse (237 mL) 4 tasses (948 mL)	 1 - 3 minutes 5 - 8 minutes	FAIRE CUIRE avec couvercle dans un plat pour four à micro-ondes. Remuer à mi-cuisson.
Haricots au four 1 tasse (237 mL)	1½ - 3 minutes	FAIRE CUIRE avec couvercle dans un plat pour four à micro-ondes. Remuer à mi-cuisson.
Raviolis ou pâtes en sauce 1 tasse (237 mL) 4 tasses (948 mL)	 2½ - 4 minutes 7½ - 11 minutes	FAIRE CUIRE avec couvercle dans un plat pour four à micro-ondes. Remuer à mi-cuisson.
Riz 1 tasse (237 mL) 4 tasses (948 mL)	 1½ - 3½ minutes 4 - 6½ minutes	FAIRE CUIRE avec couvercle dans un plat pour four à micro-ondes. Remuer à mi-cuisson.
Petit pain à sandwich 1	15 - 30 secondes	L'enrouler dans un papier essuie-tout et le placer sur le plateau tournant.
Légumes 1 tasse (237 mL) 4 tasses (948 mL)	 1½ - 2½ minutes 4 - 6 minutes	FAIRE CUIRE avec couvercle dans un plat pour four à micro-ondes. Remuer à mi-cuisson.
Soupe 1 portion (8 oz/237 mL)	1½ - 2½ minutes	FAIRE CUIRE avec couvercle dans un plat pour four à micro-ondes. Remuer à mi-cuisson.



Guide pour légumes frais

Légumes	Quantité	Durée de cuisson (réglage ÉLEVÉ)	Instructions	Période d'attente
Artichauts (8 oz/227 g chacun)	2 moyens 4 moyens	5 - 8 mn 10 - 13 mn	Préparer. Ajouter 2 cuillères à thé d'eau. Couvrir.	2 - 3 mn
Asperges fraîches	1 lb (0,45 kg)	3 - 6 mn	Ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau. Couvrir.	2 - 3 mn
Haricots, verts et jaunes	1 lb (0,45 kg)	7 - 11 mn	Ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau dans un récipient d'1½ pinte (1,5 L). Remuer à mi-cuisson.	2 - 3 mn
Betteraves, fraîches	1 lb (0,45 kg)	12 - 16 mn	Ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau dans un récipient d'1½ pinte (1,5 L), avec couvercle. Redisposer à mi-cuisson.	2 - 3 mn
Brocoli, frais, bouquets	1 lb (0,45 kg)	4 - 8 mn	Placer le brocoli dans un plat de cuisson au four. Ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau.	2 - 3 mn
Chou, frais, haché	1 lb (0,45 kg)	4 - 7 mn	Ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau dans un récipient d'1½ pinte (1,5 L), avec couvercle. Remuer à mi-cuisson.	2 - 3 mn
Carottes, fraîches, en tranches	2 tasses (474 mL)	2 - 4 mn	Ajouter ¼ tasse (59 mL) d'eau dans un récipient d'1 pinte (1 L), avec couvercle. Remuer à mi-cuisson.	2 - 3 mn
Chou-fleur, frais, entier frais, bouquets	1 lb (0,45 kg)	7 - 11 mn 2½ - 4½ mn	Préparer. Ajouter ¼ tasse (59 mL) d'eau dans un récipient d'1 pinte (1 L), avec couvercle. Remuer à mi-cuisson. Ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau dans un récipient d'1½ pinte (1,5 L), avec couvercle.	2 - 3 mn
Céleri, frais, en tranches	4 tasses (948 mL)	6 - 8 mn	Remuer à mi-cuisson.	2 - 3 mn
Maïs, frais	2 épis	5 - 9 mn	Éplucher. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau dans un plat pour cuisson au four d'1½ pinte (1,5 L). Couvrir.	2 - 3 mn
Champignons, frais, en tranches	½ lb (0,3 kg)	2 - 3½ mn	Placer les champignons dans un plat d'1½ pinte (1,5 L), avec couvercle. Remuer à mi-cuisson.	2 - 3 mn
Panais, frais en tranches	1 lb (0,45 kg)	4 - 8 mn	Ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau dans un récipient d'1½ pinte (1,5 L), avec couvercle. Remuer à mi-cuisson.	2 - 3 mn
Petits pois, frais	4 tasses (948 mL)	7 - 10 mn	Ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau dans un récipient d'1½ pinte (1,5 L), avec couvercle. Remuer à mi-cuisson.	2 - 3 mn
Patates douces, entières (6 à 8 oz/170 à 227 g chacune)	2 moyennes 4 moyennes	5 - 10 mn 7 - 13 mn	Percer plusieurs fois les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Les placer sur 2 papiers essuie-tout. Les retourner à mi-cuisson.	2 - 3 mn 2 - 3 mn
Pommes de terre blanches, entières (6 à 8 oz/170 à 227 g chacune)	2 4	5 - 8 mn 10 - 14 mn	Percer plusieurs fois les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Les placer sur 2 papiers essuie-tout. Les retourner à mi-cuisson.	2 - 3 mn 2 - 3 mn
Épinards, frais, en feuilles	1 lb (0,45 kg)	4 - 7 mn	Ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau dans un récipient de 2 pintes (2 L), avec couvercle.	2 - 3 mn
Courges, fraîches, reines-de-table ou musquées	1 moyenne	6 - 8 mn	Couper la courge en deux. Retirer les graines. Placer dans un plat pour cuisson au four de 8 x 8 po (20 x 20 cm). Couvrir.	2 - 3 mn
Courgettes, fraîches, en tranches	1 lb (0,45 kg)	4½ - 7½ mn	Ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau dans un récipient d'1½ pinte (1,5 L), avec couvercle. Remuer à mi-cuisson.	2 - 3 mn
Courgettes, fraîches, entières	1 lb (0,45 kg)	6 - 9 mn	Les percer et les placer sur 2 papiers essuie-tout. Les retourner et les redisposer à mi-cuisson.	2 - 3 mn



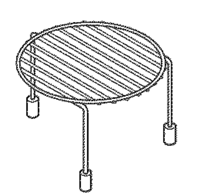
Entretien et nettoyage

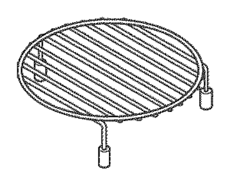
INSTRUCTIONS

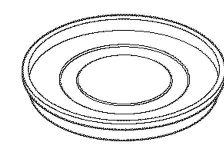
Pour optimiser la performance et la sécurité de l'appareil, veiller à la propreté du four, à l'intérieur et à l'extérieur. Veiller particulièrement à empêcher toute accumulation de résidus alimentaires ou de graisse sur le cadre avant du four et la surface interne du panneau de porte. **Ne jamais utiliser un tampon abrasif ou un produit en poudre abrasif.** Essuyer les surfaces internes et externes du four à micro-ondes, y compris le couvercle inférieur de la hotte d'aspiration, avec un chiffon doux et une solution d'eau tiède et de détergent. Ensuite, rincer et essuyer pour sécher. Sur les surfaces de chrome, métal ou aluminium, utiliser un produit de polissage du chrome. Éliminer immédiatement les éclaboussures avec un papier essuie-tout, particulièrement après la cuisson de poulet ou de bacon. Nettoyer le four chaque semaine, ou plus fréquemment, selon le besoin.

TRÉPIEDS DE CONVECTION/ GRIL, PLATEAU MÉTALLIQUE/DE RÉCUPÉRATION

Laver les trépieds de gril et de convection, et le plateau métallique/de récupération, à l'aide d'un savon doux et d'une brosse à récurer douce ou en nylon. Bien les sécher. Ne pas utiliser de nettoyant ou de produits à récurer abrasifs pour nettoyer ces pièces.



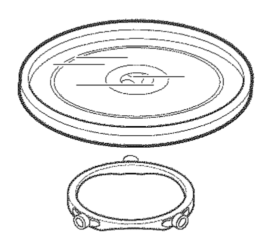




PLATEAU TOURNANT/ ANNEAU DE ROTATION

Le plateau tournant et l'anneau de rotation sont amovibles. Ils doivent être lavés à la main, dans de l'eau tiède (non chaude) additionnée d'un détergent doux. Bien les sécher à l'aide d'un linge souple. **NE PAS** utiliser de poudre de nettoyage, d'abrasif, de laine d'acier ou autre tampon rugueux. **NE PAS** les laver dans un lave-vaisselle automatique.

- Le plateau tournant peut être nettoyé à l'évier. Faire attention de ne pas l'écailler ni d'égratigner les bords, ceci pouvant faire casser le plateau en cours d'utilisation.
- L'anneau de rotation doit être nettoyé régulièrement.
- Le plateau tournant doit **TOUJOURS** être en place lors de l'utilisation de ce four.



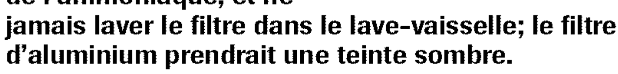
NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

⚠ ATTENTION

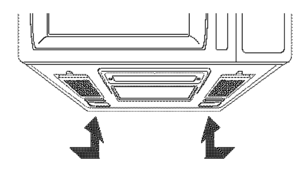
Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne jamais faire fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas en place.

On doit démonter fréquemment le filtre à graisse pour le nettoyer, au moins une fois par mois.

1. Pour la dépose du filtre à graisse, faire glisser le filtre latéralement. Tirer vers le bas et pousser vers l'autre côté. Le filtre pourra sortir.



2. Faire tremper le filtre à graisse dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Bien rincer et secouer pour sécher. **Ne jamais utiliser un produit contenant de l'ammoniaque, et ne jamais laver le filtre dans le lave-vaisselle; le filtre d'aluminium prendrait une teinte sombre.**

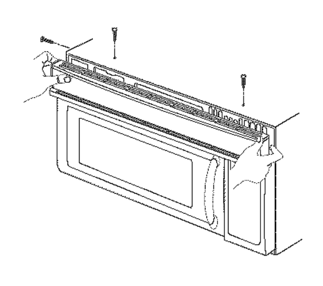


3. Pour réinstaller le filtre, faire glisser le filtre dans la rainure latérale, puis pousser vers le haut et vers le centre du four pour la mise en place.

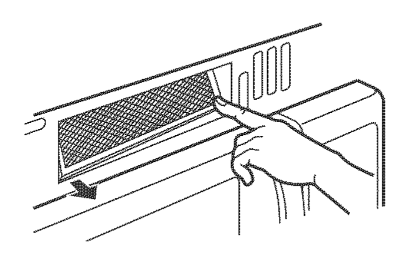
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si la hotte associée au four recycle l'air à l'intérieur de la pièce, on doit remplacer le filtre à charbon à intervalles de 6 à 12 mois, ou plus fréquemment selon le besoin. Il n'est pas possible de nettoyer le filtre à charbon. Pour commander un filtre à charbon, contacter le département des pièces du plus proche centre de service agréé, ou composer le **1-800-688-9900** (É.-U.) ou **1-800-688-2002** (Canada). Commander le filtre à charbon n° MVHRK5.

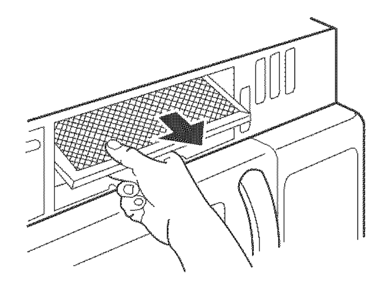
1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.
2. Ôter les trois vis de montage de la grille d'évent.



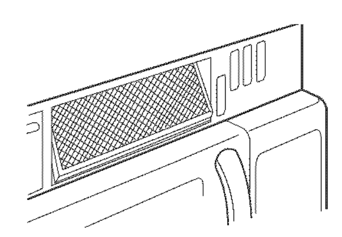
3. Appuyer sur le côté droit inférieur du filtre à charbon.



4. Enlever l'ancien filtre.



5. Mettre en place un filtre à charbon neuf. Le filtre doit être incliné comme on le voit sur l'illustration.



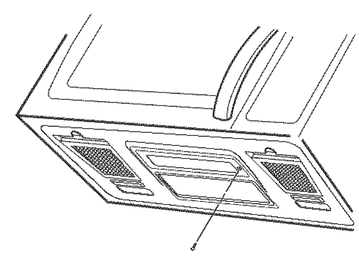
6. Coulisser la partie inférieure de la grille en place. Appuyer sur la partie supérieure jusqu'à emboîtement. Réinstaller les vis de montage. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil, et régler l'horloge.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA LAMPE DU PLAN DE TRAVAIL

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, porter des gants lors du remplacement d'une ampoule.

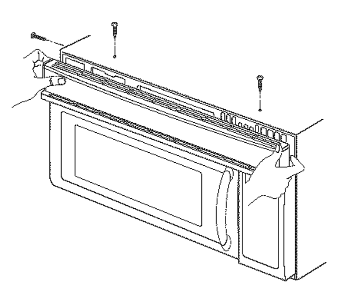
1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.



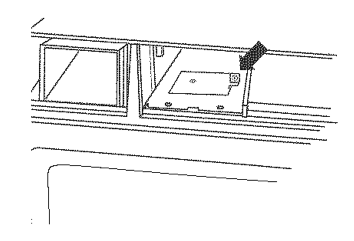
2. Ôter les vis de montage du cabochon.
3. Remplacer chaque ampoule grillée par une ampoule de 20 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et les vis de montage.
5. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA LAMPE DU FOUR

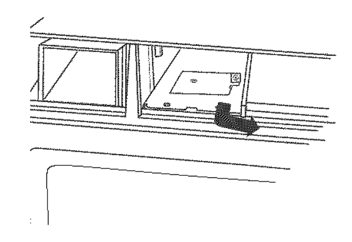
1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.
2. Ôter les trois vis de montage de la grille d'évent.
3. Tirer la grille vers l'avant, puis la soulever pour l'enlever.



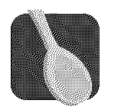
4. Soulever le porte-ampoule.



5. Retirer le porte-ampoule.



6. Remplacer l'ampoule grillée par une ampoule de 20 ou 30 watts pour appareil ménager.
7. Réinstaller le porte-ampoule.
8. Coulisser la partie inférieure de la grille en place. Appuyer sur la partie supérieure jusqu'à emboîtement. Réinstaller les vis de montage. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil.



Ustensiles recommandés

GUIDE DES USTENSILES POUR FOUR À MICRO-ONDES

UTILISER	NE PAS UTILISER
VERRE SPÉCIAL FOUR (traité pour chaleur très forte) : Plats courants, moules à pain, plats à tarte, plats à gâteau, tasses à mesurer, cocottes et plats creux sans bordure métallique. **PORCELAINE :** Plats creux, tasses, assiettes et plats de service sans garniture métallique. **PLASTIQUES :** Pellicule plastique (pour recouvrir) -- étirer la pellicule sans la serrer par-dessus le plat et l'appuyer sur les côtés. Prévoir une aération en retournant légèrement un bord pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le plat doit être assez profond pour que la pellicule plastique ne touche pas la nourriture. Lors du chauffage d'un aliment, la pellicule plastique risque de fondre si elle est en contact avec l'aliment. **N'utiliser tasses, contenants semi-rigides pour congélateur, sachets et plats en plastique que pour une courte durée de cuisson. Le plastique en effet risque de se ramollir par suite de la chaleur des aliments.** **PAPIER :** Papier essuie-tout, papier ciré, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.	**USTENSILES MÉTALLIQUES :** Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre l'aliment, ce qui produit une cuisson inégale. Éviter aussi les brochettes en métal, les thermomètres ou plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent entraîner la production d'arcs électriques risquant d'endommager le four à micro-ondes. **DÉCORATION MÉTALLIQUE :** Cocottes, assiettes à dîner à bordure ou garniture métallique, etc. Le métal gêne la cuisson normale et peut endommager le four. **FEUILLES D'ALUMINIUM :** Éviter les grandes feuilles d'aluminium parce qu'elles gênent la cuisson et peuvent entraîner la formation dangereuse d'arcs. Utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les pattes de volaille. S'assurer que TOUT le papier aluminium se trouve à au moins 1 po (2,5 cm) des parois et de la porte du four. **BOIS :** Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes. Les paniers peuvent réagir de la même façon. **USTENSILES À COUVERCLES FERMÉS HERMÉTIQUEMENT :** S'assurer de laisser des évents pour que la vapeur s'échappe des ustensiles avec couvercle. Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson. Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser. **PAPIER D'EMBALLAGE :** Éviter d'utiliser des sacs d'emballage en papier. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler. **USTENSILES AVEC DÉFAUTS OU ÉCAILLÉS :** Tout ustensile qui est fissuré, écaillé ou présente des défauts risque de casser dans le four. **ATTACHES EN MÉTAL :** Retirer les attaches en métal des sachets en papier ou plastique. Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.



Guide de dépannage

AVANT DE CONTACTER UN SERVICE DE DÉPANNAGE

Vérifier la liste suivante pour s'assurer qu'un service de dépannage est vraiment nécessaire. Revoir les informations supplémentaires sur les différents articles pour empêcher tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles
Si rien sur le four ne marche	• vérifier si un fusible n'est pas grillé ou un disjoncteur, déclenché. • vérifier si le four est correctement raccordé au circuit électrique de la maison. • vérifier que les commandes sont correctement réglées.
Si la lampe intérieure du four ne fonctionne pas	• l'ampoule est peut-être dévissée ou défectueuse.
Si le four ne chauffe pas	• vérifier que le tableau de commande a été correctement programmé. • vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que l'on a bien appuyé sur la touche Enter/Start. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Si le four prend plus de temps que normalement à cuire ou cuit trop rapidement	• s'assurer que le niveau de puissance est correctement programmé.
Si l'horloge n'indique pas toujours l'heure exacte	• vérifier que le cordon est bien introduit dans la prise. • s'assurer que le four est le seul appareil branché sur ce circuit.
Si la nourriture cuit de façon inégale	• s'assurer que la nourriture est présentée de façon uniforme. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson. • s'assurer de la disposition des bandes en papier aluminium utilisées pour empêcher une surcuisson.
Si la nourriture n'est pas assez cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, durée et niveaux de puissance) ont été correctement suivies. • s'assurer que le four à micro-ondes est branché sur un circuit indépendant. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson.
Si la nourriture est trop cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, niveau de puissance, durée, taille du plat) ont été suivies.
En cas d'arcs électriques (étincelles)	• s'assurer que les plats utilisés peuvent supporter les micro-ondes. • s'assurer qu'aucune attache métallique n'a été utilisée. • s'assurer que le four n'a pas été mis en marche alors qu'il était vide. • s'assurer que la grille en métal (le cas échéant) est correctement installée.
Si l'afficheur indique un décompte mais que le four ne cuit pas	• vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Le ventilateur se met en marche automatiquement	• si la température devient trop élevée autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte d'extraction se met automatiquement en marche au réglage de niveau 5 pour refroidir le four. Il peut rester en marche pendant une heure au maximum pour refroidir le four.
Code d'anomalie - F et un numéro paraissent à l'afficheur	• appuyer sur la touche Stop/Clear pour effacer le code. • si le code d'anomalie continue d'apparaître, contacter le service après-vente.



⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique qui pourrait entraîner de graves blessures ou même la mort, ne pas retirer le boîtier extérieur. Seul un réparateur autorisé doit retirer ce boîtier.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Question	Réponse
Puis-je utiliser une autre grille dans mon four à micro-ondes pour que je puisse réchauffer ou cuire sur deux grilles en même temps?	N'utiliser que la grille qui est fournie avec le four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait entraîner de médiocres performances de cuisson et/ou la production d'arcs et endommager le four.
Puis-je utiliser des ustensiles en métal ou en aluminium dans le four à micro-ondes?	Le métal utilisable comprend le papier aluminium pour protéger certaines parties (utiliser de petits morceaux plats). Ne jamais laisser le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.
Parfois, la porte du four à micro-ondes semble onduler. Est-ce normal?	Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four à micro-ondes.
Quels sont les bourdonnements que j'entends lorsque le four à micro-ondes fonctionne?	C'est le bruit du transformateur lorsque le magnétron se met en marche par intermittence.
Pourquoi le plat devient-il très chaud lorsque je fais cuire de la nourriture dans le four à micro-ondes?	Lorsque la nourriture devient très chaude, elle conduit la chaleur jusqu'au plat. Utiliser des maniques pour retirer la nourriture après la cuisson. Le plat n'est peut-être pas utilisable dans un four à micro-ondes.
Qu'est-ce que la période d'attente?	La période d'attente est la période après la sortie du four de l'aliment, couvert, pour continuer la cuisson. Ce processus permet à la cuisson de se terminer.
Puis-je faire éclater du maïs dans le four? Comment obtenir les meilleurs résultats?	Oui. Il est possible de faire éclater du maïs spécial pour four à micro-ondes en suivant les instructions du fabricant ou en utilisant la touche Popcorn préprogrammée. Ne pas utiliser de sachets en papier ordinaire. Utiliser le test d'écoute en arrêtant le four dès que l'on n'entend plus qu'un éclatement toutes les secondes ou toutes les deux secondes. Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'auraient pas encore éclaté. Il est possible d'utiliser des dispositifs spéciaux pour l'éclatement du maïs en four à micro-ondes. Avec ceux-ci, s'assurer de suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.
Pourquoi de la vapeur sort-elle de l'évent?	De la vapeur est normalement produite lors de la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour laisser échapper cette vapeur par l'évent supérieur.
Quels sont les meilleurs ustensiles pour la cuisson avec convection?	Utiliser des ustensiles peu profonds pour que l'air chaud puisse atteindre le dessus des aliments et le brunir.
Existe-t-il des techniques spéciales pour la cuisson combinée de viandes?	Retourner les gros morceaux de viande à mi-cuisson. Placer d'abord le côté gras de la viande vers le bas, puis le côté gras vers le haut pour la dernière partie de la cuisson. Ainsi, la cuisson est uniforme et la graisse, bien rissolée.



Garantie

Garantie complète d'une année

Maytag réparera ou remplacera (ceci incluant les frais de main-d'oeuvre) toute pièce qui présenterait un vice de matériau ou de fabrication.

Garantie limitée

Au-delà d'une année après la date de l'achat initial au détail, Maytag remplacera gratuitement, comme il est indiqué ci-dessous, toute pièce qui aura présenté un vice de matériau ou de fabrication. Le propriétaire de l'appareil devra payer tous les autres frais, y compris les frais de kilométrage, de transport, de déplacement et de diagnostic, le cas échéant.

De la seconde à la cinquième année

Maytag remplacera, gratuitement pour les pièces et la main-d'œuvre, le magnétron, le clavier tactile et le microprocesseur, en cas de vice de matériau ou de fabrication.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada – pièces

Pendant une (1) année à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager, sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra payer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre, de kilométrage, de transport, de déplacement et de diagnostic, le cas échéant.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par la CSA, sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Ne sont pas couverts par ces garanties :

- Le remplacement de fusibles, le réenclenchement de disjoncteurs ou la correction du réseau de plomberie ou de l'alimentation électrique.
- Le nettoyage et l'entretien normaux du produit, y compris le remplacement d'ampoules.
- Le produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement visibles.
- Les produits achetés à des fins commerciales, industrielles ou de location.
- Les produits situés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Les frais de service supplémentaires dans le cas où un réparateur doit effectuer des réparations en plus des réparations normales, en dehors des heures de service normales ou encore dans une région à l'extérieur de son district habituel.
- Des réglages après la première année.
- Des réparations résultant de raisons suivantes :
  - Installation, système d'évacuation ou entretien incorrects.
  - Toute modification ou tout réglage non autorisés par le fabricant.
  - Tout accident, mauvaise utilisation, usage abusif, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
  - Raccordement incorrect à l'alimentation de gaz ou à l'alimentation électrique, de tension ou intensité incorrecte.
  - Utilisation d'ustensiles, contenants ou accessoires incorrects qui endommagent le produit.
- Déplacement.

Si l'intervention d'un dépanneur est nécessaire :

- Contacter le détaillant chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Services℠, service à la clientèle de Maytag au **1-800-688-9900** aux É.-U. et **1-800-688-2002** au Canada, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Services℠, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-9900** aux É.-U. ou **1-800-688-2002** au Canada.

REMARQUE :

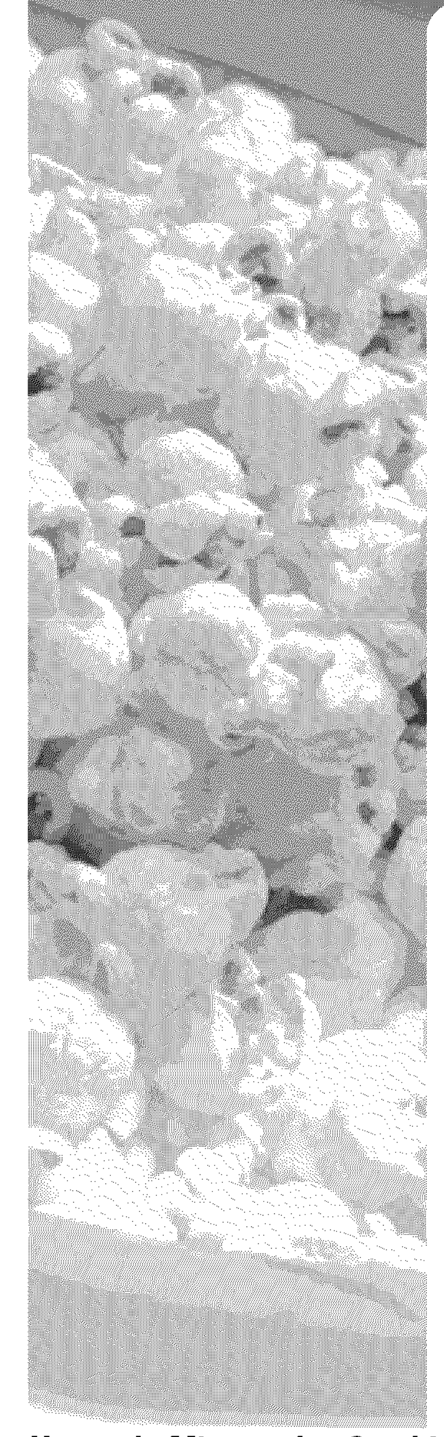
- Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante :
  a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  c. Nom et adresse du détaillant ou de l'agence de service;
  d. Description claire du problème observé;
  e. Preuve d'achat (facture de vente).

- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services℠, service à la clientèle de Maytag.

EN AUCUN CAS MAYTAG NE SERA TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS.

Cette garantie confère à l'acheteur des droits juridiques spécifiques. L'acheteur peut également jouir d'autres droits, variables d'un état à un autre ou d'une province à une autre. Par exemple, certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages directs ou indirects. Cette limitation peut donc ne pas s'appliquer dans le cas de l'acheteur.

Horno de Microondas Combinado con Campana de Ventilación Integrada

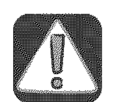


Horno de Microondas Combinado

Guía de Uso y Cuidado

Modelo MMV6178AA

Conserve las instrucciones para referencia futura.
Asegúrese de que este manual permanezca con el horno.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Instalador : Por favor deje este manual junto con el electrodoméstico.

Consumidor : Por favor lea y conserve este manual para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo ______________________

Número de Serie ______________________

Fecha de Compra ______________________

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad de nuestros electrodomésticos, puede ser necesario modificar este electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Si tiene preguntas, por favor escríbanos (incluya el número de modelo y su número de teléfono) o llame a:

Maytag Services[SM]
Attn:CAIR® Center
P. O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 (EE.UU.)
1-800-688-2002 (Canadá)
(Lunes a Viernes desde las 8:00 a.m. hasta las 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.maytag.com

Información Sobre las Instrucciones de Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, efectúe mantenimiento o cuando use el microondas.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los Símbolos, Advertencias y Etiquetas de Seguridad

⚠ PELIGRO

PELIGRO – Riesgos inmediatos que **CAUSARAN** lesión personal grave o mortal.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas no seguras que **PODRIAN** causar lesión personal grave o mortal.

⚠ ATENCION

ATENCION – Peligros o prácticas no seguras que **PODRIAN** causar lesión personal menos grave.

⚠ ATENCION

Para evitar lesión personal o daños materiales observe lo siguiente:

1. **NO** fría con grasa en el horno. La grasa puede sobrecalentarse y ser peligrosa de manipular.
2. **NO** cocine ni recaliente huevos enteros o con una yema no rota usando energía de microondas. Puede haber acumulación de presión y reventar. Perfore la yema con el tenedor o un cuchillo antes de cocinar.
3. Perfore la cáscara de las papas, tomates y alimentos similares antes de cocinarlos con energía microondas. Cuando la cáscara es perforada, el vapor escapa uniformemente.
4. **NO** haga funcionar el horno sin tener alimentos en su interior.
5. Use solamente palomitas de maíz en envases diseñados y etiquetados para uso en microondas. Las palomitas de maíz comienzan a reventar en distintos momentos dependiendo de los vatios del horno. No continúe calentando después de que han dejado de reventar. Las palomitas se quemarán. No deje el horno sin supervisión.
6. **NO** use termómetros regulares de cocina en el horno. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden causar un arco eléctrico, mal funcionamiento o daño al horno.
7. **NO** use utensilios de metal en el horno a menos que lo recomiende el fabricante de comida para microondas o que las recetas requieran el uso de utensilios de metal en el modo combinado o de convección. Si es posible, caliente los alimentos en envases hechos de vidrio o porcelana.
8. Nunca use papel, plástico u otros materiales combustibles que no estén destinados para cocinar con ellos.
9. Cuando cocine con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.
10. **NO** use toallas de papel que contengan nilón u otra fibra sintética. Las fibras sintéticas calentadas pueden derretirse y encender el papel.
11. **NO** caliente bolsas de plástico ni envases sellados en el horno. El líquido o el alimento pueden expandirse rápidamente y causar la rotura del envase o de la bolsa. Perfore o abra el envase o la bolsa antes de cocinar.
12. Las rejillas, los utensilios y las superficies del horno pueden calentarse durante o después del uso. Use utensilios o ropa protectiva tal como tomaollas o guantes para hornear secos cuando sea necesario para evitar quemaduras.
13. Para evitar el mal funcionamiento de marcapasos, consulte a su médico o al fabricante del marcapaso respecto a los efectos de la energía de microondas en el marcapaso.

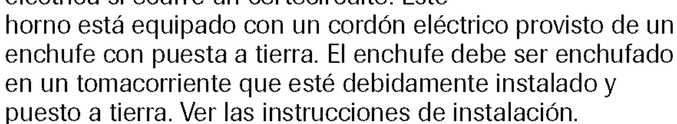


Instrucciones Importantes sobre Seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de un choque eléctrico o la muerte, este horno debe ser puesto a tierra y el enchufe no debe ser modificado.

Instrucciones para la Puesta a Tierra



El horno DEBE ser puesto a tierra. La puesta a tierra reduce la posibilidad de un choque eléctrico ofreciendo un alambre de escape para la corriente eléctrica si ocurre un cortocircuito. Este horno está equipado con un cordón eléctrico provisto de un enchufe con puesta a tierra. El enchufe debe ser enchufado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y puesto a tierra. Ver las instrucciones de instalación.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende bien las instrucciones de puesta a tierra o si tiene dudas respecto a la puesta a tierra del horno.

No use un cordón de extensión. Si el cordón eléctrico del aparato es demasiado corto, solicite a un electricista calificado que instale un tomacorriente de tres alvéolos. Este horno debe ser enchufado en un circuito separado de 60 Hz y usado con la alimentación eléctrica mostrada en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, pueden ser necesarios tiempos de cocción más largos y los fusibles se pueden fundir.

El horno de microondas funciona con la corriente estándar del hogar de 110 - 120V.

Declaración de Interferencia de Radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (EE.UU. Solamente)

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado en forma debida, es decir, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de la radio y de la televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 de los reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no ocurrirá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio y de televisión, lo cual puede ser determinado apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario trate de corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes recomendaciones:

- Cambie de dirección la antena de recepción de la radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas a un lugar alejado del receptor.
- Enchufe el microondas en un tomacorriente diferente de modo que el microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la **modificación no autorizada** a este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

Precauciones para Evitar Posible Exposición a Energía de Microondas Excesiva

A. **NO** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no modificar ni alterar los entrecierres de seguridad.

B. **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

C. **NO** haga funcionar este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se haya dañado:
   1. la puerta (doblada)
   2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos)
   3. las juntas de la puerta y las superficies de sellado.

D. El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no sea personal de servicio calificado.

⚠ ADVERTENCIA

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno. **ESTO PUEDE RESULTAR EN QUE LOS LIQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LIQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de lesión a personas:

1. **NO** sobrecaliente el líquido.
2. Revuelva el líquido antes y a la mitad de calentarse.
3. **NO** use envases con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el envase en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
5. Use extremo cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Cuando use aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesión a personas o exposición a energía microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de usar el horno.
2. **LEA Y SIGA** las "PRECAUCIONES ESPECIFICAS PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A ENERGIA DE MICROONDAS EXCESIVA" en la página 66.
3. Instale o ubique este horno **SOLAMENTE** de acuerdo con las instrucciones de instalación de este manual.
4. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y **NO DEBEN** ser **CALENTADOS** en este horno.
5. Use este horno **SOLAMENTE** para el propósito para el cual ha sido diseñado como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos o vapores en este horno. Este tipo de horno ha sido específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimento. No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISION ESTRICTA** cuando es usado por **NIÑOS** o **PERSONAS ENFERMAS**.
7. Vea las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección de cuidado y limpieza en la página 90 de este manual.
8. Los frascos de alimentos de bebé deben ser abiertos para calentarlos y el contenido debe revolverse o sacudirse antes del consumo para evitar quemaduras.
9. **NO** use este horno para propósitos comerciales. Fue fabricado para uso doméstico solamente.
10. **NO** caliente biberones en el horno.
11. **NO** haga funcionar este horno si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, si no está funcionando en forma debida o si se ha dañado o dejado caer.
12. Este horno, incluyendo el cordón eléctrico, debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se requieren herramientas especiales para reparar este horno. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
13. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otros orificios del horno.
14. **NO** guarde este horno al aire libre. **NO** use este producto cerca del agua - por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
15. **NO** sumerja el cordón eléctrico o el enchufe en agua.
16. Mantenga el cordón eléctrico **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
17. **NO** deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera.
18. Limpie con frecuencia la campana de ventilación.
19. **NO** deje que se acumule grasa en la campana o en los filtros.
20. Tenga cuidado cuando limpie los filtros de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar los filtros.
21. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
22. Este horno puede usarse tanto sobre estufas a gas como eléctricas de 36 pulgadas o menos de ancho.
23. **NO** coloque alimentos o utensilios demasiado grandes en el horno microondas/de asar/de convección ya que pueden causar un incendio, un arco eléctrico o un riesgo de choque eléctrico.
24. **NO** use productos de papel que no hayan sido diseñados para cocinar cuando el horno está siendo utilizado como parrilla, como horno de convección o en el modo combinado.

⚠ ATENCION

A fin de evitar el peligro de incendio en la cavidad del horno:

a. **NO** cocine demasiado el alimento. Preste cuidadosa atención al horno cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles.

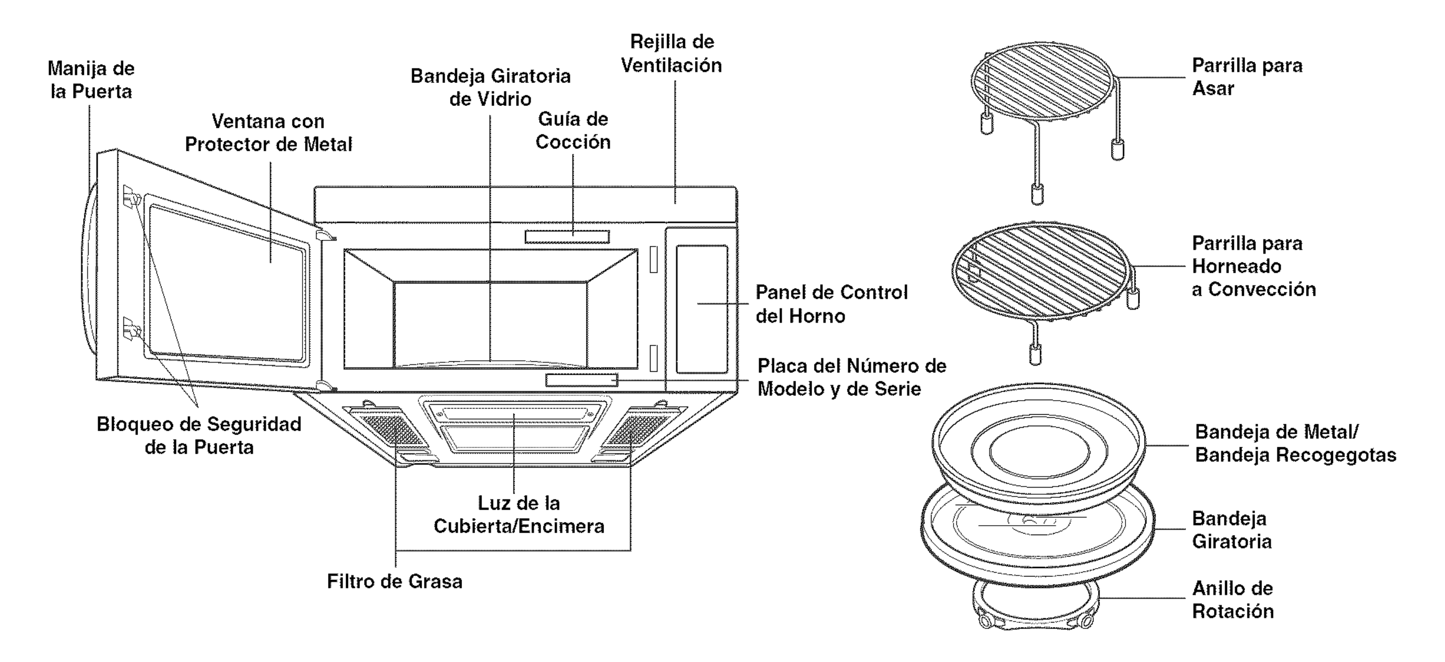
b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

c. Si algún material dentro del horno se enciende, mantenga la puerta del horno **CERRADA**. Apague el horno y desenchufe el cordón eléctrico o desconecte la energía eléctrica en el fusible o en el panel del disyuntor.

d. **NO** use la cavidad del horno para almacenamiento. **NO** guarde artículos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.

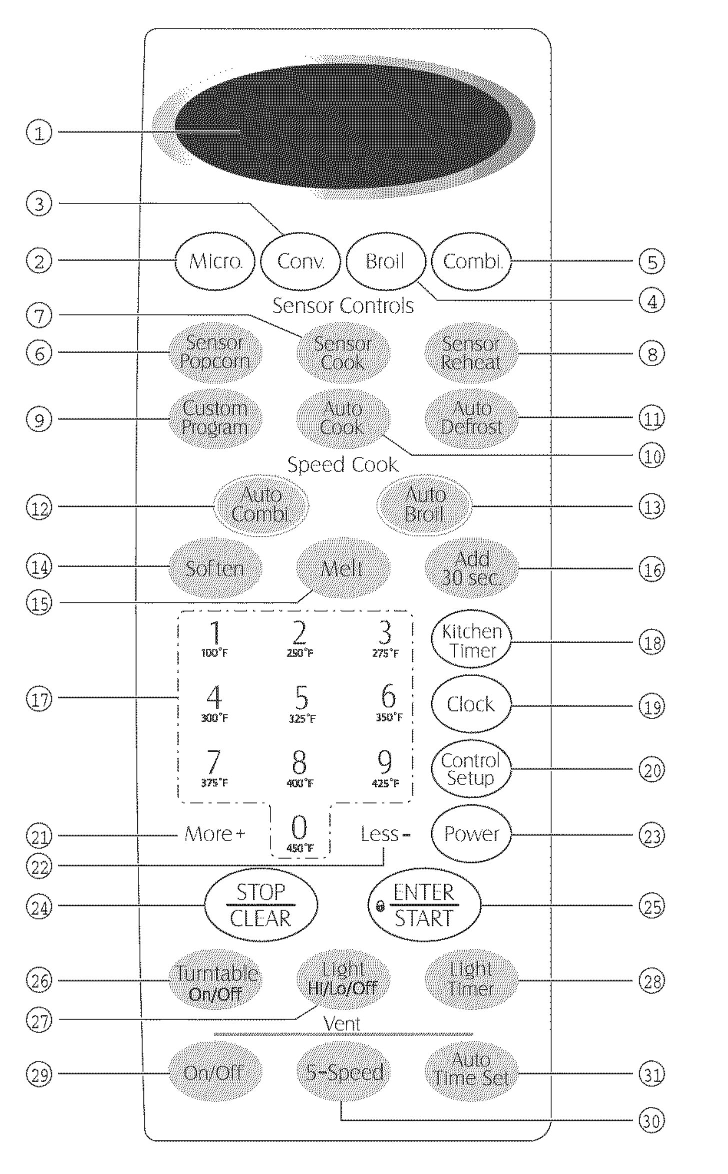
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES





Especificaciones del Horno

Alimentación Eléctrica	120 VCA, 60 Hz
Potencia de Entrada	1.600 W
Potencia de Cocción	950 W (Norma 60705 IEC)
Frecuencia	2.450 MHz
Potencia Nominal	14 A
Dimensiones Exteriores (Ancho x Alto x Profundidad)	29 15/16" (76,0 cm) x 16 7/16" (41,8 cm) x 15 3/8" (39,1 cm)
Capacidad Interior	1,7 Pies^3 (0,048m^3)
Peso Neto	72 libras (32,7 kg)



CARACTERISTICAS

NOTA:
- El estilo y las características varían según el modelo.

1. **'DISPLAY' (Pantalla Digital):** La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **'MICRO.' (Microondas):** Oprima esta tecla para cocinar con microondas.
3. **'CONV.' (Convección):** Oprima esta tecla para cocinar con convección.
4. **'BROIL' (Asador):** Oprima esta tecla para cocinar con asador.
5. **'COMBI.' (Combinación):** Oprima esta tecla para cocinar o precalentar con una combinación de las opciones anteriores.
6. **'SENSOR POPCORN' (Palomitas de Maíz con Sensor):** Oprima esta tecla cuando prepare palomitas de maíz en su horno de microondas. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en el maíz.
7. **'SENSOR COOK' (Cocción con Sensor):** Oprima esta tecla para cocinar papas al horno, verduras congeladas, frescas o enlatadas, platillos principales congelados y arroz. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que despida el alimento.
8. **'SENSOR REHEAT' (Recalentar con Sensor):** Oprima esta tecla para recalentar cacerolas, platos de servir y sopas/salsas. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que despida el alimento.
9. **'CUSTOM PROGRAM' (Programa Personalizado):** Oprima esta tecla para usar una instrucción de cocción previamente guardada en la memoria.
10. **'AUTO COOK' (Cocción Automática):** Oprima esta tecla para cocinar tocino, panecillos y tortas enrolladas frescas o congeladas, bebidas, piezas de pollo o cereal caliente.
11. **'AUTO DEFROST' (Descongelación Automática):** Oprima esta tecla para seleccionar el tipo de alimento y descongelar alimentos según el peso.
12. **'AUTO COMBI.' (Combinación Automática):** Oprima esta tecla para seleccionar la cocción por combinación según los pesos.
13. **'AUTO BROIL' (Asado Automático):** Oprima esta tecla para seleccionar el asado por peso.
14. **'SOFTEN' (Suavizar):** Oprima esta tecla para suavizar mantequilla, helado, queso crema y jugos congelados.
15. **'MELT' (Derretir):** Oprima esta tecla para derretir mantequilla, chocolate, queso y malvaviscos.
16. **'ADD 30 SEC.' (Agregar 30 segundos):** Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia de 100%.
17. **'NUMBER' (Número):** Oprima las teclas numéricas para indicar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, las cantidades, los pesos o las temperaturas de cocción.
18. **'KITCHEN TIMER' (Temporizador de la Cocina):** Oprima esta tecla para ajustar el temporizador de la cocina.
19. **'CLOCK' (Reloj):** Oprima esta tecla para colocar la hora del día.
20. **'CONTROL SETUP' (Ajuste del Control):** Oprima esta tecla para cambiar los ajustes de fábrica del horno para el sonido, el reloj, la velocidad de la pantalla y el peso de descongelación.
21. **'MORE+' (Más+):** Oprima esta tecla para agregar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que la oprima.
22. **'LESS-' (Menos-):** Oprima esta tecla para quitar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que la oprima.
23. **'POWER' (Potencia):** Oprima esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
24. **'STOP/CLEAR' (Apagar/Anular):** Oprima esta tecla para apagar el horno o anular todas las entradas.
25. **'ENTER/START' (Aceptar/Puesta en Marcha):** Oprima esta tecla para poner en marcha una función o aceptar las funciones seleccionadas. Si usted abre la puerta después de que el horno comienza a cocinar, oprima la tecla 'ENTER/START' nuevamente.
26. **'TURNTABLE ON/OFF' (Bandeja Giratoria Encendida/Apagada):** Oprima esta tecla para apagar la bandeja giratoria. La palabra 'OFF' aparecerá en la pantalla.

NOTA:
- Esta opción no está disponible en los modos de cocción y descongelación con sensor.

27. **'LIGHT HI/LO/OFF' (Luz Alta/Baja/Apagada):** Oprima esta tecla para encender la luz de la cubierta/encimera.
28. **'LIGHT TIMER' (Temporizador de la Luz):** Oprima esta tecla para ajustar el temporizador de la luz.
29. **'VENT ON/OFF' (Ventilador Encendido/Apagado):** Oprima esta tecla para encender o apagar el ventilador.
30. **'VENT 5-SPEED' (Ventilador de 5 Velocidades):** Oprima esta tecla para seleccionar una de 5 velocidades del ventilador.
31. **'AUTO TIME SET' (Ajuste Automático de Tiempo):** Oprima esta tecla para ajustar el tiempo de funcionamiento del ventilador (1, 3, 5, 10 o 30 minutos).



CONOZCA SU HORNO DE MICROONDAS

⚠ ATENCION

- Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal o daño material, no haga funcionar el horno vacío.
- Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal o daño material, no use en el horno utensilios de grés, papel de aluminio, utensilios de metal o con adornos de metal.

En esta sección se describen los conceptos de la cocción con microondas y los conocimientos básicos que necesita para hacer funcionar su horno de microondas. Por favor lea esta información antes de usarlo.

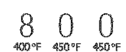
'CLOCK' (Reloj)

Este horno tiene un reloj de 12 horas.

Ejemplo: Para poner el reloj a las 8:00 AM.



1. Oprima la tecla **'CLOCK'**.



2. Programe la hora usando las teclas numéricas.



3. Oprima la tecla **'ENTER/START'**. (Oprima la tecla número 1 para AM y la tecla número 2 para PM.)



4. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

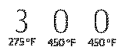
'KITCHEN TIMER' (Temporizador)

Usted puede usar su horno de microondas como un temporizador. Use el temporizador para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para programar 3 minutos.



1. Oprima la tecla **'KITCHEN TIMER'**.



2. Programe el tiempo usando las teclas numéricas.



3. Oprima la tecla **'ENTER/START'**. Cuando el tiempo haya transcurrido, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'END'**.

'CONTROL SETUP' (Ajuste del Control)

Usted puede cambiar los valores implícitos de las señales sonoras, del reloj, de la velocidad de despliegue de la pantalla y del modo de peso de descongelación.

Vea la tabla siguiente para mayor información.

No.	Función	No.	Resultado
1	Señal Sonora ACTIVA/INACTIVA	1 2	Señal Sonora ACTIVA Señal Sonora INACTIVA
2	Despliegue del Reloj ACTIVO/INACTIVO	1 2	Reloj ACTIVO Reloj INACTIVO
3	Velocidad de Navegación entre las Opciones	1 2 3	Velocidad Lenta Velocidad Normal Velocidad Rápida
4	Peso de Descongelación Seleccionado	1 2	Libras Kg.

Ejemplo: Para cambiar la unidad de medida del peso de descongelación (de libras a kg).



1. Oprima la tecla **'CONTROL SETUP'**.



2. Oprima la tecla número **4**.

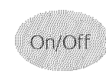


3. Oprima la tecla número **2**.

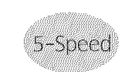
'VENT FAN' (Ventilador)

El ventilador mueve el vapor y otros humos de la superficie de cocción.

Ejemplo: Para programar un nivel de velocidad 4.



1. Oprima la tecla **'ON/OFF'**. La última velocidad seleccionada aparecerá en la pantalla.



2. Oprima esta tecla hasta que el nivel **4** aparezca en la pantalla.

Oprima la tecla **'ON/OFF'** para apagar el ventilador cuando lo desee.

NOTA:

- Si la temperatura del aire que proviene de la estufa o de la cubierta es demasiado caliente, el ventilador en la campana de ventilación automáticamente se pondrá en marcha en la velocidad 5 para proteger el horno.
  El ventilador puede permanecer en funcionamiento hasta una hora para enfriar el horno. Cuando esto suceda, la tecla 'ON/OFF' no apagará el ventilador.



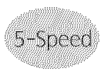
Funcionamiento

'AUTO TIME SET' (Ajuste Automático de Tiempo)

Ejemplo: Para apagar el ventilador después de 30 minutos en el nivel 4.



1. Oprima la tecla **'ON/OFF'**.



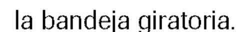
2. Oprima esta tecla hasta que el nivel **4** aparezca en la pantalla.



3. Oprima esta tecla 5 veces.

'TURNTABLE ON/OFF' (Bandeja Giratoria Encendida/Apagada)

Para obtener mejores resultados de la cocción, mantenga activa la bandeja giratoria. Se puede desactivar cuando use platos grandes. Oprima la tecla 'TURNTABLE ON/OFF' para activar o desactivar la bandeja giratoria.



NOTAS:

- Esta opción no está disponible en los modos de cocción y descongelación con sensor.
- **Algunas veces la bandeja giratoria está muy caliente.** Tenga cuidado al tocar la bandeja durante y después de la cocción.
- **No haga funcionar el horno vacío.**

BLOQUEO PARA NIÑOS

Usted puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas sea accidentalmente puesto en marcha o usado por los niños. La característica de bloqueo para niños también es útil cuando limpie el panel de control. El bloqueo además evita la programación accidental cuando se está limpiando el panel de control.

Ejemplo: Para programar el bloqueo para niños.



1. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.



2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'ENTER/START'** durante más de 4 segundos. La palabra **'LOCKED'** (Bloqueado) aparecerá en la pantalla y se escucharán dos señales sonoras.

Ejemplo: Para cancelar el bloqueo para niños.



1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'ENTER/START'** durante más de 4 segundos. La palabra **'LOCKED'** desaparecerá y usted oirá dos señales sonoras.

'LIGHT HI/LO/OFF' (Luz Alta/Baja/Apagada)



Oprima la tecla **'LIGHT HI/LO/OFF'** una vez para luz brillante, dos veces para luz nocturna o tres veces para apagar la luz.

'LIGHT TIMER' (Temporizador de la Luz)

Usted puede ajustar la **LUZ** para encenderse y apagarse automáticamente en cualquier momento. La luz se enciende a la misma hora todos los días hasta que sea reprogramada.

Ejemplo: Para que la luz se encienda a las 2:00 AM y se apague a las 7:00 AM.



1. Oprima la tecla **'LIGHT TIMER'**.

2 0 0

2. Indique la hora en que usted desea que la LUZ se encienda.



3. Oprima la tecla **'ENTER/START'**. (Oprima el número 1 para AM, y el número 2 para PM).



4. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

7 0 0

5. Indique la hora en que usted desea que la LUZ se apague.



6. Oprima la tecla **'ENTER/START'**. (Oprima el número 1 para AM, y el número 2 para PM).



7. Oprima la tecla **'ENTER/START'** nuevamente.

NOTA:

- Para cambiar la hora en que la LUZ se enciende y apaga, repita del paso 1 al 7.

Ejemplo: Para cancelar el temporizador de la luz.



1. Oprima la tecla **'LIGHT TIMER'**.



2. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.

NOTA:

- Si usted desea cancelar el TEMPORIZADOR DE LA LUZ cuando esté en funcionamiento, oprima la tecla Light Hi/Lo/Off.

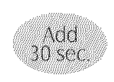
Funcionamiento

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO DE MICROONDAS

'ADD 30 SEC.' (Agregar 30 Segundos)

Esta tecla ahorra tiempo y le permite programar rápidamente y poner en marcha la cocción sin la necesidad de oprimir la tecla **'ENTER/START'**.

Ejemplo: Para programar un período de dos minutos.



1. Oprima la tecla **'ADD 30 SEC.'** 4 veces. El horno comienza a cocinar y muestra la cuenta regresiva del tiempo.

'CUSTOM PROGRAM' (Programa Personalizado)

CUSTOM PROGRAM le permite usar una instrucción de cocción previamente guardada en la memoria y comenzar a cocinar rápidamente.

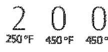
Ejemplo: Para cocinar alimento durante 2 minutos.



1. Oprima la tecla **'CUSTOM PROGRAM'**.



2. Oprima la tecla **'MICRO.'**



3. Programe el tiempo de cocción.



4. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

Ejemplo: Para usar el programa guardado anteriormente en la memoria.



1. Oprima la tecla **'CUSTOM PROGRAM'**.



2. Oprima la tecla **'ENTER/START'**. Cuando se termina el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'COOK END'**.

'MORE+/LESS-' (Más+/Menos-)

Usando las teclas 'MORE+' o 'LESS-', todas las características de cocción y de tiempo de cocción pueden ser ajustadas para cocinar el alimento por un tiempo más largo o más corto. Si oprime 'MORE+', agregará 10 segundos de tiempo de cocción cada vez que oprima la tecla. Si oprime 'LESS-', quitará 10 segundos del tiempo de cocción cada vez que la oprima.

COCCION CON NIVELES DE POTENCIA ALTOS

Ejemplo: Para cocinar alimento durante 8 minutos, 30 segundos a un nivel de potencia de 100%.

8 3 0

1. Indique el tiempo de cocción.



2. Oprima la tecla **'ENTER/START'**. Cuando se acabe el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'COOK END'**.

COCCION CON NIVELES DE POTENCIA INFERIORES

La cocción en el nivel de potencia 'HIGH' no siempre le da los mejores resultados con los alimentos que necesitan ser cocinados más lentamente, tales como asados, alimentos horneados o flanes. Su horno tiene 10 ajustes de potencia además de 'HIGH'.

Ejemplo: Para cocinar alimento durante 7 minutos, 30 segundos a un nivel de potencia de 70%.



7 3 0

1. Programe el tiempo de cocción.



2. Oprima la tecla **'POWER'**.

7

3. Programe el nivel de potencia.



4. Oprima la tecla **'ENTER/START'**. Cuando se termina el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'COOK END'**.

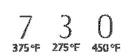
Funcionamiento

PARA COCINAR USANDO VARIOS NIVELES DIFERENTES DE POTENCIA

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas recomiendan un nivel de potencia durante un período de tiempo y otro nivel de potencia para otro período de tiempo. Su horno puede ser programado para cambiar de uno a otro automáticamente hasta dos ciclos.

Ejemplo: Para cocinar alimento durante 3 minutos a un nivel de potencia de 100% y luego a un nivel de potencia de 70% durante 7 minutos, 30 segundos.


1. Programe el primer tiempo de cocción.


2. Oprima la tecla **'MICRO'.**


3. Programe el segundo tiempo de cocción.


4. Oprima la tecla **'POWER'**.

5. Indique el nivel de potencia.


6. Oprima la tecla **'ENTER/START'**. Cuando se acabe el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'COOK END'**.

'MELT' (Derretir)

(Mantequilla, Chocolate, Queso y Malvaviscos)

El horno utiliza un ajuste de potencia bajo para derretir alimentos. Seleccione la categoría del alimento que está preparando e introduzca la cantidad.

Consulte los ajustes disponibles en la TABLA DE DERRETIR.


1. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.


2. Oprima la tecla **'MELT'**.


3. Seleccione la categoría del alimento.


4. Oprima la tecla para seleccionar la cantidad de alimento.


5. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

TABLA DE DERRETIR

Categoría	Número de la Tecla	Cantidad
Mantequilla, Margarina	1	1 a 3 barras
Chocolate	2	4 o 8 oz/114 o 227 g
Queso	3	8 o 16 oz/227 o 454 g
Malvaviscos	4	5 o 10 oz/142 o 284 g

'SOFTEN' (Suavizar)

(Mantequilla, Helado, Queso Crema y Jugos Congelados).

El horno utiliza un ajuste de potencia bajo para suavizar alimentos. Seleccione la categoría del alimento que está preparando e introduzca la cantidad.

Consulte los ajustes disponibles en la TABLA DE SUAVIZAR.


1. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.


2. Oprima la tecla **'SOFTEN'**.


3. Seleccione la categoría del alimento.


4. Oprima la tecla para seleccionar la cantidad de alimento.


5. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

TABLA DE SUAVIZAR

Categoría	Número de la Tecla	Cantidad
Mantequilla	1	1 a 3 barras
Helado	2	Pinta (½ L), ¼ gal (1 L), ½ gal (2 L)
Queso Crema	3	3 u 8 oz/85 o 227 g
Jugos Congelados	4	6, 12 o 16 oz/ 177, 355 o 474 mL



GUIA DE COCCION PARA LOS DISTINTOS NIVELES DE POTENCIA

Los 10 niveles de potencia, además del nivel 'HIGH' (Alto), le permiten seleccionar el mejor nivel de potencia para el alimento que está cocinando. A continuación se indican todos los niveles de potencia, ejemplos de alimentos que se cocinan mejor en cada nivel.

NIVEL DE POTENCIA	USO
10 High (Alto)	• Hervir agua. • Cocinar carne de res molida. • Hacer dulces. • Cocinar frutas y verduras frescas. • Cocinar pescado y carne de ave. • Precalentar un plato para dorar. • Recalentar bebidas. • Rebanadas de tocino.
9	• Recalentar rápidamente rebanadas de carne. • Sofreír cebollas, apio y pimientos verdes.
8	• Todo tipo de recalentamiento. • Cocinar huevos revueltos.
7	• Cocinar panes y productos a base de cereales. • Cocinar platillos con queso, ternera. • Cocinar pasteles, panquecitos, bizcochitos de chocolate.
6	• Cocinar fideos.
5	• Cocinar carnes, pollo entero. • Cocinar budines. • Cocinar pollos enteros, pavo, costillas, asado de costillas, asado de lomo.
4	• Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Recalentar alimentos congelados.
3	• Descongelar carne de res, de ave y mariscos. • Cocinar pequeñas cantidades de alimento. • Terminar la cocción de una cacerola, estofado y algunas salsas.
2	• Ablandar mantequilla y queso crema. • Calentar cantidades pequeñas de alimento.
1	• Suavizar helado. • Leudar masa con levadura.
0	• Período de espera.



Funcionamiento

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR

La cocción por sensor le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia. La pantalla mostrará la categoria con sensor durante el período de detección inicial. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, informará al horno sobre cuánto más tiempo debe calentar. La pantalla mostrará el tiempo de calentamiento restante. Para obtener mejores resultados de la cocción por sensor, siga estas recomendaciones.

1. Los alimentos cocinados con el sistema sensor deben estar a temperatura normal de conservación.
2. La bandeja giratoria y la parte exterior del envase deben estar secos para asegurar los mejores resultados de la cocción.
3. Los alimentos deben estar siempre cubiertos holgadamente con envoltura de plástico, papel encerado o con una tapa.
4. No abra la puerta ni oprima la tecla 'STOP/CLEAR' durante la detección. Cuando se acaba el tiempo de detección, el horno emite dos señales sonoras y el resto del tiempo de cocción aparece en la pantalla. En este momento usted puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reorganizar el alimento.

GUIA DE COCCION POR SENSOR

Para asegurar buenos resultados con la cocción por sensor, use envases y tapas apropiadas.

1. Siempre use envases resistentes al microondas y cúbralos con tapas o envoltura de plástico ventilada.
2. Nunca use tapas de plástico herméticas. Estas pueden evitar que escape el vapor y el alimento puede sobrecocerse.
3. Haga coincidir la cantidad de alimento con el tamaño del envase. Llene los envases por lo menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que la parte externa del envase y el interior del horno de microondas estén secos antes de colocar el alimento en el horno. Las gotas de humedad se convierten en vapor, lo cual puede dar la información incorrecta al sensor.

AUMENTO O REDUCCION DEL TIEMPO DE COCCION

Si la función del SENSOR es demasiado larga o demasiado corta, usted puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Usted puede solamente aumentar o disminuir tiempo de cocción mientras se muestre el tiempo restante en la pantalla.

Ejemplo: Si usted desea ajustar el tiempo de cocción por sensor (arroz) para un período más largo.



1. Oprima la tecla **'SENSOR COOK'**.

6 350°F

2. Seleccione la categoría del alimento.

More+

3. Cuando se muestre el tiempo restante, oprima la tecla **'MORE+'**.

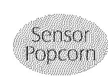
'SENSOR POPCORN' (Palomitas de Maíz con Sensor)

⚠ ATENCION

- NO deje el horno de microondas desatendido cuando esté preparando palomitas de maíz.

La tecla 'SENSOR POPCORN' le permite preparar en el microondas bolsas de palomitas de maíz comercialmente envasadas de 3,0 y 3,5 onzas (85 y 99 g). Prepare solamente un paquete a la vez. Si usted está usando un dispositivo especial para preparar palomitas de maíz en el microondas, siga las instrucciones del fabricante del dispositivo.

Ejemplo: Para preparar palomitas de maíz.



1. Oprima la tecla **'SENSOR POPCORN'**. Cuando termine el tiempo de cocción, usted escuchará cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'COOK END'**.

- Cantidades recomendadas: 3,0 a 3,5 onzas (85 a 99 g).

'SENSOR COOK' (Cocción con Sensor)

La tecla 'SENSOR COOK' le permite calentar alimentos preparados en el microondas sin necesidad de programar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia. La opción 'SENSOR COOK' tiene programados niveles de potencia para 6 categorías de alimentos.

Ejemplo: Para cocinar arroz.



1. Oprima la tecla **'SENSOR COOK'**.

6 350°F
2. Seleccione la categoría de alimento.

TABLA DE COCCION CON SENSOR

Categoría	Número de la Tecla	Cantidad
Papas al Horno	1	1 a 4 papas, 7 a 10 oz (198 a 284 g) c/u
Verduras Congeladas	2	1 a 4 tazas
Verduras Frescas	3	1 a 4 tazas
Verduras Enlatadas	4	1 a 4 tazas
Platillo Principal Congelado	5	10 a 21oz/ 284 a 596 g
Arroz	6	½ a 2 tazas

Cuando se acaba el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'COOK END'**.

'SENSOR REHEAT' (Recalentar con Sensor)

La tecla 'SENSOR REHEAT' le permite recalentar alimentos comunes preparados en microondas sin necesidad de programar el tiempo ni el nivel de potencia.

Ejemplo: Para recalentar 2 rebanadas de pizza.



1. Oprima la tecla **'SENSOR REHEAT'**.

4 300°F
2. Seleccione la categoría del alimento.

TABLA DE RECALENTAMIENTO CON SENSOR

Categoría	Número de la Tecla	Cantidad
Plato con Comida	1	1 a 2 porciones
Sopas/Salsas*	2	1 a 4 tazas
Cacerola	3	1 a 4 tazas
Rebanada de Pizza	4	1 a 4 rebanadas, borde delgado

*Cubra las sopas y las salsas con envoltura plástica. Ventile levantando la envoltura ½" (1,25 cm).

'AUTO DEFROST' (Descongelación Automática)

Su horno microondas ha sido programado con cinco secuencias de descongelación. 'AUTO DEFROST' es la mejor manera de descongelar alimentos congelados, ya que el horno ajusta automáticamente los tiempos de descongelación de cada artículo de acuerdo con el peso que usted introduzca. Para mayor comodidad, 'AUTO DEFROST' incluye un mecanismo de sonidos incorporados que le recuerda cuándo debe revisar, voltear, separar o acomodar el alimento durante el ciclo de descongelación. El horno ofrece cinco opciones de descongelación:

1. **CARNES**
2. **CARNE DE AVE**
3. **PESCADO**
4. **PAN**
5. **RAPIDA** - sólo alimentos de 1 lb (0,45 kg)

Después de oprimir la tecla 'AUTO DEFROST' una vez, seleccione la categoría de alimento oprimiendo la tecla numérica 1 (CARNES), 2 (CARNE DE AVE), 3 (PESCADO), 4 (PAN) o 5 (RAPIDA - sólo alimentos de 1 lb/0,45 kg). Las opciones de peso disponibles para los tres tipos de carne son de 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,7 kg), y las opciones de peso disponibles para el pan son de 0,1 a 1,0 lbs (45 g a 450 g).

Ejemplo: Para descongelar 1,2 libras (0,5 kg) de carne de res.



1. Oprima la tecla **'AUTO DEFROST'**.

1 100°F
2. Seleccione la categoría de alimento.

1 2 100°F 250°F
3. Indique el peso.



4. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

NOTA:

- Cuando se oprime la tecla 'ENTER/START', la pantalla cambia a la cuenta regresiva del tiempo de descongelación. El horno emitirá una señal sonora durante el ciclo de descongelación. Cuando escuche la señal sonora, abra la puerta y dé vuelta al alimento, sepárelo o arréglelo como sea necesario. Retire cualquier porción que ya se haya descongelado y coloque las porciones que todavía están congeladas en el horno. Oprima la tecla 'ENTER/START' para reanudar el ciclo de descongelación. **El horno no se apagará durante la SEÑAL SONORA a menos que la puerta sea abierta.**

Para obtener mejores resultados:

- Deje el pescado, los mariscos y las carnes en su empaque original de plástico o papel (envoltura).
- Moldee la carne en forma de rosquilla antes de congelarla. Durante la descongelación, retire la carne descongelada cuando escuche la señal sonora y continúe descongelando el resto de la carne.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla inferior y use la bandeja de metal/recogegotas para atrapar los goteos.
- El alimento debe estar todavía un poco helado en el centro cuando se saque del horno.
- Use piezas pequeñas de papel de aluminio para proteger las patas y alas de carne de ave.
- La forma del alimento altera el tiempo de descongelación. Los paquetes planos y rectangulares se descongelan más rápidamente que los bloques profundos.
- Separe las piezas a melida que comienzan a descongelarse. Las piezas separadas se descongelan más rápidamente.
- Superponga los alimentos en las áreas más delgadas tales como las colas de pescado y las pechugas de pollo para una descongelación más uniforme.
- Voltee los alimentos cuando lo indique el control.

TABLA DE DESCONGELACION AUTOMATICA

Categoría	Alimento
CARNES 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,7 kg)	**CARNE DE RES** Carne molida, filetes redondo, cubos de carne para guisos, filetes, asados de cazuela, de costilla, de punta trasera o de paletilla y hamburguesas. **CARNE DE CORDERO** Chuletas (de 1 pulgada/2,5 cm de grueso) y asado amarrado. **CARNE DE CERDO** Chuletas (de ½ pulgada/1,2 cm de grueso), salchichas para perros calientes, costillas de cerdo y costillas grandes. Asado amarrado y salchichas. **CARNE DE TERNERA** Chuletas (de 1 lb/450 g y de ½ pulg/1,2 cm de grueso).
CARNE DE AVE 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,7 kg)	**CARNE DE AVE** Entera (menos de 4 lbs/1,8 kg), cortes, pechugas (deshuesadas). **GALLINAS CORNUALLAS** Enteras. **PAVO** Pechuga (menos de 6 lbs/4 kg).
PESCADO 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,7 kg)	**PESCADO** Filetes, pescado entero. **MARISCOS** Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones y escalopes.
PAN 0,1 a 1,0 lbs (45 a 450 g)	**PANECILLOS** **BIZCOCHOS**

DESCONGELACION RAPIDA – 1 lb. (450 g)

La característica de descongelación rápida – 1 lb (450 g) ofrece descongelación rápida para una libra de alimento congelado. El horno automáticamente programa el tiempo de descongelación para carne de res molida.

Ejemplo: Para descongelar 1 libra (450 g) de carne de res molida.



1. Oprima la tecla **'AUTO DEFROST'**.



2. Oprima la tecla número **5**.



3. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

'AUTO COOK' (Cocción Automática)

La tecla 'AUTO COOK' le permite calentar alimentos comunes preparados en microondas sin necesidad de programar el tiempo ni el nivel de potencia.

Ejemplo: Para cocinar tocino.



1. Oprima la tecla **'AUTO COOK'**.



2. Seleccione la categoría del alimento.

2
250°F

3. Oprima la tecla correspondiente a la cantidad de alimento.



4. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

TABLA DE COCCION AUTOMATICA

Categoría	Número de la Tecla	Cantidad
Tocino	1	2 a 6 rebanadas
Panecillos y panes frescos	2	1 a 6 piezas
Bizcochos y panes congelados	3	1 a 6 piezas
Bebidas	4	1 a 2 tazas
Piezas de pollo	5	0,5 a 2,0 lbs (200 a 900 g)
Cereal caliente	6	1 a 6 porciones



Funcionamiento

COCCION POR CONVECCION

⚠ ATENCION

- Para evitar riesgos de quemaduras, manipule los utensilios, las parrillas y la puerta con cuidado. Permita que el horno, los utensilios y las parrillas se enfríen antes de limpiarlos. El horno, los utensilios y las parrillas pueden calentarse durante el uso.
- Para evitar riesgos de lesiones personales o daños materiales, no use el horno sin la bandeja giratoria en su lugar.
- Para evitar riesgos de lesiones personales o daños materiales, no cubra la bandeja giratoria o la parrilla con papel de aluminio.
- Para evitar riesgos de daños materiales, no use envases de plástico liviano, envolturas de plástico o productos de papel durante un ciclo de cocción por convección.

En el horneado por convección se usa un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Las temperaturas de horneado por convección están entre los 100°F (38°C) y los 450°F (232°C). Es conveniente precalentar el horno cuando se usa el horneado por convección.

Reduzca 25°F (15°C) de la temperatura recomendada en las instrucciones de cocción. Los tiempos de horneado pueden variar de acuerdo con la condición del alimento o con las preferencias personales. Verifique el nivel de cocción del alimento después de que el tiempo mínimo haya transcurrido y ajústelo usando las teclas 'More+' o 'Less-'.

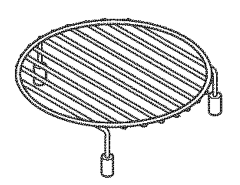
Temperaturas Internas Sugeridas para los Alimentos

Alimento		Temperatura Interna
Carne de Res Molida		160°F (71°C)
Carne fresca de res, ternera, condero	Semicruda A medio cocer Bien cocida	145°F (63°C) 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Pollo, Pavo	Entero Pechuga	180°F (82°C) 170°F (77°C)
Cerdo	A medio cocer Bien cocido Jamón, precocido	160°F (71°C) 170°F (77°C) 140°F (60°C)
Platos con huevo, Cacerolas		160°F (71°C)
Sobras, recalentadas		165°F (74°C)

PARRILLA DE CONVECCION

Use la parrilla de convección solamente para cocinar por convección o en modo combinado. No utilice la rejilla cuando cocine en la función de microondas solamente, a menos que se indique en esta guía.

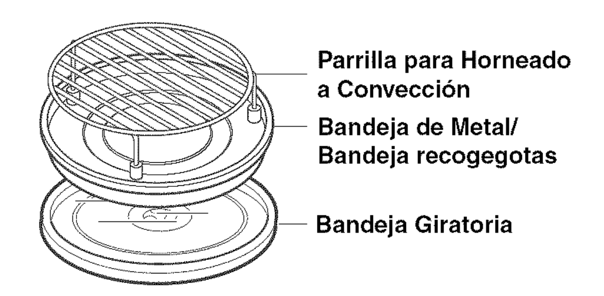
Para obtener los mejores resultados, coloque el alimento en la parrilla de convección.



BANDEJA DE METAL/BANDEJA RECOGEGOTAS

Se ha incluido una bandeja recogegotas de metal con su horno. Cuando ase en el horno, coloque el alimento directamente sobre la parrilla de metal y coloque la parrilla dentro de la bandeja recogegotas de metal. Coloque la bandeja y la parrilla en el centro de la bandeja giratoria.

Cuando termine la cocción, use un tomaollas para retirar la bandeja recogegotas y la parrilla del horno caliente. **Tenga cuidado de no derramar el líquido caliente del goteo.** Retire el alimento de la parrilla. No use la bandeja de metal/ bandeja recogegotas en el modo de microondas solamente a menos que lo recomiende esta guía.



NOTAS:

- Para la cocción por convección, combinación o asado de cualquier alimento que libere grasa tal como un biftec o una hamburguesa, le recomendamos que coloque la bandeja recogegotas debajo de la parrilla para atrapar la grasa.
- Sólo use la parrilla provista con su horno.

HORNEADO POR CONVECCION CON PRECALENTAMIENTO

Ejemplo: Para hornear por convección a 325°F (163°C).

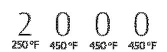

1. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.


2. Oprima la tecla **'CONV.'**


3. Oprima la tecla numérica que corresponde a la temperatura de horneado. La temperatura tiene 10 ajustes entre 100°F (38°C) y 450°F (232°C).


4. Oprima la tecla **'ENTER/START'** dos veces.

- Después de precalentar, 'Preheat End' se despliega en la pantalla y usted escucha una señal sonora. Abra la puerta y coloque el alimento en la parrilla de convección.


5. Oprima las teclas numéricas correspondientes para introducir el tiempo de cocción. Usted puede programar el horno para funcionar hasta por 99 minutos, 99 segundos. Vea la guía de horneado por convección en la página 80.


6. Abra la puerta, coloque el alimento en el horno y cierre la puerta. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

NOTAS:

- Cuando el horno alcanza la temperatura indicada, usted escuchará cinco señales sonoras. El horno mantendrá la temperatura durante 30 minutos.
- La temperatura del horno cae rápidamente cuando se abre la puerta; sin embargo, esto no debe evitar que la comida se cocine completamente durante el tiempo de cocción normal.
- Cuando verifique el nivel de cocción del alimento, retire el alimento, la parrilla y la bandeja de goteo (si se usa) del horno y cierre la puerta del horno para evitar la pérdida excesiva de calor.
- 'OVEN HOT' (Horno Caliente) se mostrará en la pantalla cuando se abra la puerta durante la cocción.
- Si la temperatura cae mientras la puerta está abierta, 'CLOSE DOOR' (Cierre la Puerta) se mostrará en la pantalla. Para anular este mensaje, cierre la puerta y oprima la tecla 'Enter/Start'.

COCCION POR CONVECCION SIN PRECALENTAMIENTO

(Carnes, Cacerolas y Carne de Ave)

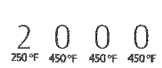
Ejemplo: Para hornear por convección a 325°F (163°C) durante 20 minutos.


1. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.


2. Oprima la tecla **'CONV.'**


3. Oprima la tecla numérica que corresponde a la temperatura de horneado. La temperatura tiene 10 ajustes entre 100°F (38°C) y 450°F (232°C).


4. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.


5. Oprima las teclas numéricas correspondientes para introducir el tiempo de cocción. Usted puede programar el horno para funcionar hasta por 99 minutos, 99 segundos.


6. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.



Funcionamiento

GUÍA DE HORNEADO POR CONVECCION 

1. Use siempre la parrilla de convección para hornear por convección. Coloque el alimento directamente sobre la parrilla o colóquelo en una bandeja de metal y luego coloque esa bandeja sobre la parrilla. Para obtener los mejores resultados con alimentos tales como las papas a la francesa o los palitos de queso, deje suficiente espacio entre los artículos de modo que no se toquen entre ellos. Un flujo de aire apropiado es necesario para un rendimiento óptimo.
2. Los utensilios de aluminio conducen el calor rápidamente. Para la mayoría de los horneados por convección, las superficies claras y brillantes proporcionan mejores resultados ya que evitan que el alimento se dore demasiado en el tiempo que toma cocinar el centro del mismo. Los utensilios con fondos opacos (de acabado satinado) se recomiendan para preparar tortas y pasteles para que la base quede bien dorada.
3. Los acabados oscuros o sin brillo, el vidrio y la pirocerámica absorben el calor, lo que puede resultar en cáscaras más secas y crujientes.
4. Se recomienda que se precaliente el horno cuando se hornee por convección. Las carnes, cacerolas y carne de ave no requieren precalentamiento.
5. Para evitar el calentamiento irregular y ahorrar energía, abra la puerta para verificar el alimento lo menos posible.

Alimento		Temp. del Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Panes	Galletas Refrigeradas	375°F/190°C	11 a 14	Aumente el tiempo de horneado para las galletas más grandes.
	Pan de maíz	350°F/177°C	35 a 40	
	Panecillos	425°F/218°C	18 a 22	Retire de las bandejas inmediatamente y enfríe levemente sobre la rejilla.
	Panecillos ligeros	325°F/163°C	45 a 55	Perfore cada panecillo ligero con un tenedor antes de sacarlo del horno para permitir que salga el vapor.
	Pan de nuez o de frutas	325°F/163°C	60 a 70	El interior debe estar húmedo y blando.
	Pan con levadura	375°F/190°C	16 a 23	
	Pan dulce o normal	350°F/177°C	13 a 16	Engrase levemente la bandeja para hornear.
Tortas	Tortas esponjosas	350°F/177°C	35 a 40	Coloque la bandeja en la parrilla inferior.
	Bizcochos de chocolate	350°F/177°C	26 a 30	Hornee 2 capas de bizcochos de chocolate a la vez.
	Torta de café	325°F/163°C	30 a 35	
	Ponquecitos	325°F/163°C	20 a 25	
	Torta de fruta (de molde)	275°F/135°C	90 a 100	El interior debe estar húmedo y blando.
	Pan de jengibre	300°F/149°C	25 a 30	
	Tortas de mantequilla, mezclas para tortas	325°F/163°C	35 a 45	
	Capas	325°F/163°C	35 a 45	Coloque una capa en cada parrilla (bandeja giratoria encendida).
	9 x 13	325°F/163°C	35 a 45	Voltee a la mitad del horneado.
	Torta de tubo	325°F/163°C	30 a 40	Engrase y esparza harina sobre la bandeja.
	Torta de ponqué	325°F/163°C	45 a 55	Enfríe en la bandeja por 10 minutos antes de voltear en la parrilla.
Galletas	Con trozos de chocolate	350°F/177°C	11 a 14	Coloque la bandeja de metal en la parrilla inferior. Aumente el tiempo de horneado para la masa congelada.
	De azúcar	350°F/177°C	11 a 14	Coloque la bandeja de metal en la parrilla inferior.

NOTAS:

- Se recomienda que se use la temperatura indicada en la tabla en vez de la presente en las instrucciones del empaque.
- Los tiempos de horneado indicados en la tabla son solo guías para su referencia. Usted debe ajustar el tiempo de acuerdo con la cantidad, tamaño, forma y temperatura del alimento y con su preferencia. Verifique el nivel de cocción del alimento una vez que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción y ajuste el tiempo oprimiendo las teclas 'More+' o 'Less-'.



GUIA DE HORNEADO POR CONVECCION (cont.) (Conv)

Alimento		Temp. del Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Frutas y otros postres	Manzanas o peras horneadas	350°F/177°C	35 a 40	Hornee en un utensilio con lados llanos.
	Pudín de pan	300°F/149°C	35 a 40	El pudín está listo cuando se puede insertar un cuchillo en el medio y el mismo sale limpio.
	Ponqués de crema	400°F/205°C	30 a 35	Perfore el ponqué dos veces con un palillo de dientes para liberar el vapor después de 25 minutos en el horno.
	Suspiros	300°F/149°C	30 a 35	Cuando estén listos, apague el horno y deje enfriar en el mismo por 1 hora.
Pasteles y repostería	Pasteles congelados	400°F/205°C	50 a 60	Coloque la bandeja de metal en la parrilla inferior y colóquela en el horno frío. Precaliente el horno, la bandeja y la parrilla a 400°F (204°C). Cuando se hayan precalentado, coloque el pastel congelado en la bandeja de metal y hornee de acuerdo con las instrucciones del empaque o hasta que la masa esté dorada y el relleno esté caliente.
	Cubiertos de crema batida	450°F/232°C	9 a 11	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Capa doble	400°F/205°C	50 a 55	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Quiche	350°F/177°C	30 a 35	Deje reposar por 5 minutos antes de cortar.
	Base de pastelería	400°F/205°C	10 a 16	Perfore la base con un tenedor para evitar el encogimiento.
Cacerolas	Carne, pollo, mariscos y combinaciones	350°F/177°C	20 a 40	Los tiempos de cocción variarán según el tamaño y los ingredientes de la cacerola.
	Pasta	350°F/177°C	25 a 45	Los tiempos de cocción variarán según el tamaño y los ingredientes de la cacerola.
	Papas, sancochadas	350°F/177°C	55 a 60	Deje reposar por 5 minutos antes de servir.
	Verduras	350°F/177°C	25 a 35	Los tiempos de cocción variarán según el tamaño y los ingredientes de la cacerola.
Alimentos de conveniencia	Masa para pan congelada	350°F/177°C	30 a 35	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Platillo principal congelado	325°F/163°C	70 a 80	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Pizza congelada con masa leudante	400°F/205°C	25 a 35	Siga las instrucciones del empaque para la preparación. La pizza no debe ser más grande que la parrilla.
	Pizza congelada	400°F/205°C	17 a 21	Siga las instrucciones del empaque para la preparación. La pizza no debe ser más grande que la parrilla.
	Papas a la francesa	375°F/190°C	15 a 19	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Barquilla congelada	400°F/205°C	5 a 7	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Palitos de queso congelados	450°F/232°C	6 a 8	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Pastelitos congelados	450°F/232°C	18 a 22	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
Platos principales	Pastel de carne	400°F/205°C	30 a 40	Deje reposar por 5 minutos después de cocinar.
	Estofado horneado	325°F/163°C	80 a 90	Dore la carne antes de combinarla con los líquidos y verduras.
	Filete suizo	350°F/177°C	60 a 70	Deje reposar por 2 minutos después de cocinar.
	Pimentones rellenos	350°F/177°C	40 a 45	Use pimentones verdes, rojos o amarillos.
Verduras	Mitades de calabaza	375°F/190°C	55 a 60	Perfore la concha varias veces. Añada ½ taza de agua al plato. Voltee las mitades de calabaza con el lado cortado hacia arriba a los 30 minutos de cocción y cúbralas.
	Papas horneadas	425°F/218°C	50 a 60	Perfore la concha con un tenedor antes de hornear.
	Papas horneadas dos veces	400°F/205°C	25 a 30	Perfore la concha con un tenedor antes de hornear.

NOTAS:

- Se recomienda que se use la temperatura indicada en la tabla en vez de la presente en las instrucciones del empaque.
- Los tiempos de horneado indicados en la tabla son solo guías para su referencia. Usted debe ajustar el tiempo de acuerdo con la cantidad, tamaño, forma y temperatura del alimento y con su preferencia. Verifique el nivel de cocción del alimento una vez que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción y ajuste el tiempo oprimiendo las teclas 'More+' o 'Less-'.



GUIA DE ASADO DE CARNE PARA COCCION POR CONVECCION (Conv.)

Alimento		Temp. del Horno*	Tiempo, Min.
Carne de res	Costillas (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)		
	Semicrudas	300°F/149°C	45 a 50
	A medio cocer	300°F/149°C	50 a 55
	Bien cocidas	300°F/149°C	55 a 60
	Costillas deshuesadas, lomo superior		
	Semicrudas	300°F/149°C	53 a 58
	A medio cocer	300°F/149°C	58 a 63
	Bien cocidas	300°F/149°C	63 a 68
	Solomillo de res		
	Semicrudas	300°F/149°C	28 a 32
	A medio cocer	300°F/149°C	32 a 36
	Asado de cazuela (2 ½ a 3 lbs/1,1 a 1,4 kg)		
	Paletilla, punta trasera	300°F/149°C	83 a 88
	Pastel de carne (2 lbs/0,9 kg)	400°F/205°C	65 a 75
Jamón	Enlatado (3 lb/1,4 kg completamente cocido)	325°F/163°C	20 a 25
	Trasero (5 lb/2,3 kg completamente cocido)	325°F/163°C	20 a 25
	De pierna (5 lb/2,3 kg completamente cocido)	325°F/163°C	17 a 20
Cordero	Con hueso (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)		
	A medio cocer	300°F/149°C	42 a 47
	Bien cocido	300°F/149°C	47 a 52
	Deshuesado (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)		
	A medio cocer	300°F/149°C	50 a 55
	Bien cocido	300°F/149°C	55 a 60
Cerdo	Con hueso (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8kg)	300°F/149°C	48 a 52
	Deshuesado (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)	300°F/149°C	56 a 61
	Chuletas de cerdo (de ½ a 1 pulg./1,2 a 2,5 cm de grueso)		
	2 chuletas	325°F/163°C	42 a 45
	4 chuletas	325°F/163°C	45 a 48
	6 chuletas	325°F/163°C	48 a 55
Carne de ave	Pollo entero (2 ½ a 3 ½ lbs/1,1 a 1,6 kg)	375°F/190°C	25 a 35
	Piezas de pollo (2 ½ a 3 ½ lbs/1,1 a 1,6 kg)	425°F/218°C	18 a 21
	Pato (4 a 5 lbs/1,8 a 2,3 kg)	375°F/190°C	19 a 21
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs/ 1,8 a 2,7 kg)	325°F/162°C	21 a 25
Mariscos	Pescado, entero (3 a 5 lbs/1,4 a 2,3 kg)	400°F/205°C	13 a 18
	Colas de langosta (6 a 8 onzas/171 a 228 g cada una)	350°F/177°C	12 a 17

*Vea las Temperaturas Internas Sugeridas para los Alimentos en la página 78.

NOTA:

- Los tiempos de asado indicados en la tabla de arriba son solo guías para su referencia. Usted debe ajustar el tiempo de acuerdo con el alimento y con su preferencia. Verifique el nivel de cocción del alimento una vez que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción y ajuste el tiempo oprimiendo las teclas 'More+' o 'Less-'.

CONSEJOS PARA LA COCCION COMBINADA/RAPIDA

Esta sección le proporciona instrucciones para usar la función de cocción combinada. Por favor lea estas instrucciones con cuidado. En algunas oportunidades se sugiere la combinación del microondas con el horno de convección para obtener los mejores resultados ya que se reduce el tiempo de cocción de los alimentos que generalmente se cocinan durante mucho tiempo. Este proceso de cocción también deja las carnes jugosas por dentro y crujientes por fuera. En la cocción combinada se alternan las energías del calor de la convección y del microondas automáticamente. Su horno ofrece dos ajustes preprogramados que facilitarán el uso de la cocción combinada.

SUGERENCIAS PARA LA COCCION COMBINADA/ RAPIDA

1. Las **carnes** se pueden asar directamente sobre la parrilla de metal proporcionada con el horno. Use la bandeja de metal/bandeja recogegotas para atrapar los goteos y la grasa.
2. Use pedazos pequeños de papel de aluminio para proteger la patas y alas de carne de ave.
3. Los cortes de carne de res **menos tiernos** pueden ser suavizados y asados usando bolsas para cocinar en horno.
4. **Cuando hornee,** verifique el nivel de cocción después de que haya terminado el tiempo de cocción. Si el alimento no está completamente listo, déjelo reposar en el horno por varios minutos para que se termine de cocinar.
5. Cuando verifique el nivel de cocción del alimento, retire el alimento, la parrilla y la bandeja de goteo (si se usa) del horno y cierre la puerta del horno para evitar la pérdida excesiva de calor.
6. 'OVEN HOT' (Horno Caliente) se mostrará en la pantalla cuando se abra la puerta durante la cocción.
7. Si la temperatura cae mientras la puerta está abierta, 'CLOSE DOOR' (Cierre la Puerta) se mostrará en la pantalla. Para anular este mensaje, cierre la puerta y oprima la tecla 'Enter/Start'.

ADVERTENCIAS

1. Todos los utensilios que se utilicen en la cocción combinada deben ser resistentes al microondas y al horno.
2. Durante el horneado combinado, algunos utensilios pueden causar arcos eléctricos si llegan a tocar las paredes del horno o las parrillas metálicas. Los arcos son causados por el contacto de las microondas con el metal.
3. Si esto ocurre, coloque un plato resistente al calor entre el utensilio y la parrilla de metal.
4. Si esto ocurre con otros utensilios para hornear, no los utilice cuando use la función de cocción combinada.



COCCION COMBINADA

Oprima la tecla COMBI.	Categoría	Temperatura del horno predefinida
Una vez	COMBI-1 (Asado combinado)	Convección-375°F (190°C)
Dos veces	COMBI-2 (Horneado combinado)	Convección-325°F (163°C)
Tres veces	COMBI-3 (Asado a la parrilla combinado)	Asado a la parrilla

Ejemplo: Para usar la función de cocción combinada por 11 minutos a 400°F (205°C).



1. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.



2. Oprima la tecla **'COMBI.'** dos veces.



3. Oprima la tecla numérica correspondiente para seleccionar la temperatura del alimento. La temperatura tiene 10 ajustes entre 100°F (38°C) y 450°F (232°C).



4. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.



5. Oprima las teclas numéricas correspondientes para seleccionar el tiempo de cocción. Usted puede programar el horno para que funcione por un tiempo de hasta 99 minutos, 99 segundos.



6. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

AUTO COMBINATION (COMBINACION AUTOMATICA)

Este horno puede cocinar alimentos sin que usted introduzca el tiempo de cocción o el nivel de potencia. La COMBINACION AUTOMATICA cuenta con 4 categorías de alimento.

Vea los ajustes disponibles en la TABLA DE COMBINACION AUTOMATICA en esta página.

Para obtener los mejores resultados, coloque el alimento en la parrilla de convección. Cuando cocine carnes, use la bandeja de metal/bandeja recogegotas para atrapar los goteos.

Ejemplo: Para asar 2 lb (900 g) de cerdo.



1. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.



2. Oprima la tecla **'AUTO COMBI.'**



3. Seleccione la categoría del alimento.



4. Oprima las teclas numéricas correspondientes para seleccionar la cantidad de alimento.



5. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

TABLA DE COMBINACION AUTOMATICA

Categoría	Tecla numérica	Cantidad
Pollo entero	1	2,0 a 4,0 lbs (0,9 a 1,8 kg)
Asado de cerdo	2	2,0 a 4,0 lbs (0,9 a 1,8 kg)
Lasaña congelada*	3	10 o 21 oz (284 o 599 g)
Papa horneada	4	1 a 4, 7 a 10 oz (198 a 284 g) c/u

*Deje la lasaña cubierta en su empaque original y haga un corte de 1 a 2 pulgadas (2,5 a 5 cm) en la envoltura de plástico antes de cocinar. Deje reposar en el horno durante 5 minutos cuando haya terminado la cocción. El tiempo de cocción de la lasaña puede variar dependiendo de la marca, tamaño, temperatura del congelador, etc. Use las teclas 'More+' o 'Less-' para ajustar el tiempo de cocción según sea necesario. Use un termómetro para alimentos para asegurarse de que la temperatura interna sea por lo menos 160°F (71°C) en toda la lasaña.



Funcionamiento

GUIA DE COCCION DE ASADO COMBINADO – Oprima la tecla (Combi) una vez.

Alimento		Temp. del Horno	Tiempo, Min.
Carne de res	**Voltee después de que la mitad del tiempo de cocción haya transcurrido.**		
	Costillas (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)		
	Semicrudas	375°F/190°C	9 a 13
	A medio cocer	375°F/190°C	11 a 15
	Bien cocidas	375°F/190°C	13 a 17
	Costillas deshuesadas, lomo superior		
	Semicrudas	375°F/190°C	9 a 13
	A medio cocer	375°F/190°C	11 a 15
	Bien cocidas	375°F/190°C	13 a 17
	Solomillo de res		
	Semicrudas	375°F/190°C	16 a 18
	A medio cocer	375°F/190°C	18 a 20
	Paletilla, punta trasera o asado de cazuela (2 ½ a 3 lbs/1,1 a 1,4 kg) (Use bolsa para cocinar para obtener mejores resultados.)	375°F/190°C	18 a 20
Jamón	**Voltee después de que la mitad del tiempo de cocción haya transcurrido.**		
	Enlatado (3 lb/1,4 kg completamente cocido)	300°F/149°C	15 a 18
	Trasero (5 lb/2,3 kg completamente cocido)	300°F/149°C	15 a 18
	De pierna (5 lb/2,3 kg completamente cocido)	300°F/149°C	15 a 18
Cordero	**Voltee después de que la mitad del tiempo de cocción haya transcurrido.**		
	Con hueso (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)		
	A medio cocer	300°F/149°C	13 a 18
	Bien cocido	300°F/149°C	18 a 23
	Deshuesado (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)		
	A medio cocer	300°F/149°C	14 a 19
	Bien cocido	300°F/149°C	19 a 24
Cerdo	**Voltee después de que la mitad del tiempo de cocción haya transcurrido.**		
	Con hueso (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg	300°F/149°C	23 a 26
	Deshuesado (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)	300°F/149°C	19 a 22
	Chuletas de cerdo (de ¾ a 1 pulg./1,9 a 2,5 cm de grueso)		
	2 chuletas	350°F/177°C	10 a 13
	4 chuletas	350°F/177°C	13 a 16
	6 chuletas	350°F/177°C	16 a 19



Funcionamiento

GUIA DE COCCION DE ASADO COMBINADO (cont.) – Oprima la tecla (Combi) una vez.

Alimento		Temp. del Horno	Tiempo, Min.
Carne de ave	**Voltee después de que la mitad del tiempo de cocción haya transcurrido.**		
	Pollo entero (2 ½ a 6 lbs/1,1 a 2,7 kg)	375°F/190°C	15 a 17
	Piezas de pollo (2 ½ a 6 lbs/1,1 a 2,7 kg)	375°F/190°C	15 a 18
	Gallinas de Cornualla (sin amarrar)		
	Sin relleno	450°F/232°C	15 a 18
	Rellenas	375°F/190°C	22 a 25
	Pato	375°F/190°C	15 a 18
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs/1,8 a 2,7 kg)	300°F/149°C	11 a 15
Mariscos	Pescado		
	Filetes de 1 lb/450 g	350°F/177°C	7 a 10
	Colas de langosta (6 a 8 onzas/171 a 228 g cada una)	350°F/177°C	10 a 15
	Camarones (1 a 2 lbs/450 a 900 g)	350°F/177°C	9 a 14
	Escalopes (1 a 2 lbs/450 a 900 g)	350°F/177°C	8 a 13

NOTA:

- Los tiempos de asado indicados en la tabla son solo guías para su referencia. Usted debe ajustar el tiempo de acuerdo con la cantidad, tamaño, forma y temperatura del alimento y con su preferencia. Verifique el nivel de cocción del alimento una vez que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción y ajuste el tiempo oprimiendo las teclas 'More+' o 'Less-'.

GUIA DE COCCION DE HORNEADO COMBINADO – Oprima la tecla (Combi) dos veces.



Alimento		Temp. del Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Pasteles y repostería	Quiche	425°F/218°C	15 a 17	Deje reposar por 5 minutos antes de cortar.
Alimentos de conveniencia	Platillo principal congelado	375°F/190°C	39 a 43	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Pizza enrollada y rollos de huevo congelados	450°F/232°C	4 a 6	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Pizza	450°F/232°C	23 a 26	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
Verduras	Papas horneadas	450°F/232°C	36 a 40	Perfore la concha con un tenedor antes de hornear. Coloque las verduras en la parrilla inferior.

Funcionamiento

COCCION CON ASADOR INTRODUCCION

Este horno cocina la parte exterior de los alimentos de manera muy similar a como lo hacen los hornos convencionales de calor radiante mientras penetra la superficie para cocinar el interior simultáneamente. El asado es un método de cocción en el que el alimento se coloca bajo calor directo. Este horno puede asar carnes, pescado, carne de ave y verduras bajo calor o a la parrilla o tostar pan.

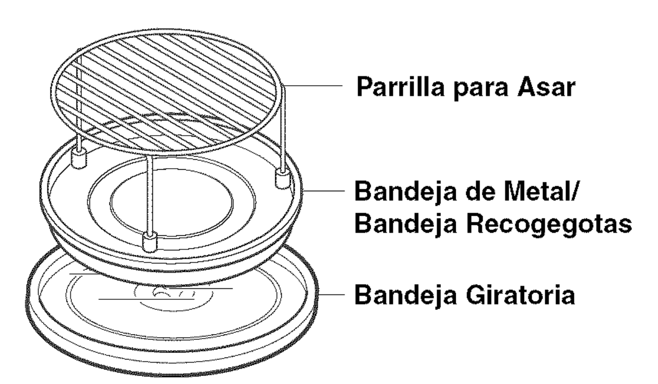
Este horno usa la cocción con asador cada vez que se utilizan las teclas de asar del panel de control.

- Los alimentos adecuados para asar deben ser blandos, moderadamente magros y de un grosor de menos de 1 pulgada (2,5 cm). El pescado, los filetes, las pechugas de pollo y las hamburguesas son ideales para asar.
- Siempre use la parrilla para asar.
- Para obtener un dorado uniforme, voltee el alimento a la mitad del tiempo de cocción.
- No deje la puerta del horno abierta por largos períodos de tiempo cuando use el elemento de asar. Esto hará que la temperatura del horno descienda y podría afectar el rendimiento de la cocción.

PARRILLA PARA ASAR

Use la parrilla para asar cuando cocine con las funciones de asado y asado automático. **No use la parrilla con la función de microondas solamente.**

Para obtener los mejores resultados, coloque el alimento sobre la parrilla para asar. Cuando hornee las carnes, use la bandeja de metal/bandeja recogegotas para atrapar los goteos de la carne.



COCCION CON ASADOR

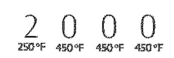
Ejemplo: Para asar por 20 minutos.



1. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.



2. Oprima la tecla **'BROIL'**.



3. Oprima las teclas numéricas correspondientes para introducir el tiempo de cocción. Usted puede programar el horno para funcionar durante 99 minutos, 99 segundos.



4. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

NOTAS:
- Si abre la puerta u oprime la tecla 'STOP/CLEAR' durante el asado, el horno dejará de asar.
- Para reiniciar el asado, cierre la puerta y oprima la tecla 'ENTER/START'.
- Cuando el tiempo de asar haya transcurrido, aparecerá 'END' en la pantalla y usted oirá cuatro señales sonoras.
- Después del asado, la pantalla desplegará la hora del día cuando abra la puerta.

COCCION CON ASADO AUTOMATICO

(Hamburguesas, Filetes de Res, Piezas de Pollo, Filete de Pescado)

La tecla 'Auto Broil' le permite cocinar con calor de asador sin seleccionar un tiempo de cocción. Seleccione la categoría del alimento que está preparando e introduzca la cantidad.

Consulte la TABLA DE ASADO AUTOMATICO en esta página para ver los ajustes disponibles.



1. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.



2. Oprima la tecla **'AUTO BROIL'**.



3. Oprima las teclas para el menú de cocción. Por ejemplo, el ajuste 1 (Hamburguesa).



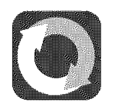
4. Oprima la tecla numérica correspondiente a la cantidad de alimento.



5. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

TABLA DE ASADO AUTOMATICO

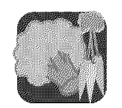
Categoría	Tecla numérica	Cantidad
Hamburguesa	1	1 a 6 hamburguesas de 4 oz (14 g) c/u
Filete de res	2	1 a 2 filetes
Pechuga de pollo	3	0,4 a 2 lbs/ 180 a 900 g
Filete de pescado	4	1 a 2 filetes



Guía de Calentamiento/Recalentamiento

Para calentar o recalentar alimentos exitosamente en un horno microondas, es importante seguir ciertas normas. Mida la cantidad de alimento para poder determinar el tiempo necesario para el recalentamiento. Organice los alimentos en un patrón específico para obtener los mejores resultados. El alimento a temperatura ambiente se calentará más rápido que el alimento refrigerado. Los alimentos enlatados deben sacarse de las latas y ser colocados en un envase adecuado para microondas. El alimento se calentará de manera más uniforme si se cubre con una tapa para microondas o con envoltura de plástico ventilada. Retire la tapa con cuidado para evitar quemaduras por vapor. Use la siguiente tabla como guía para recalentar alimentos cocinados.

Artículos	Tiempo de Cocción (En 'HIGH')	Instrucciones Especiales
Carne rebanada 3 rebanadas (de ¼ de pulg./0,6 cm de grueso)	1 a 2 minutos	Coloque la carne rebanada en un plato para microondas. Cubra con envoltura de plástico y ventile. Nota: La salsa o salsa espesa ayuda a mantener la carne jugosa.
Piezas de pollo 1 pechuga 1 pata y muslo	 2 a 3 ½ minutos 1 ½ a 3 minutos	Coloque las piezas de pollo en un plato para microondas. Cubra con envoltura de plástico y ventile.
Filete de pescado (6 a 8 oz/170 a 225 g)	2 a 4 minutos	Coloque el pescado en un plato para microondas. Cubra con envoltura de plástico y ventile.
Lasaña 1 porción (10 ½ oz/300 g)	4 a 6 minutos	Coloque la lasaña en un plato para microondas. Cubra con envoltura de plástico y ventile.
Cacerola 1 taza 4 tazas	 1 a 3 ½ minutos 5 a 8 minutos	COCINE en una cacerola para microondas cubierta. Agite una vez a la mitad de la cocción.
Cacerola - crema o queso 1 taza 4 tazas	 1 ½ a 3 minutos 3 ½ a 5 ½ minutos	COCINE en una cacerola para microondas cubierta. Agite una vez a la mitad de la cocción.
'Sloppy Joe' o carne de res a la parrilla 1 emparedado (½ taza de relleno de carne) sin pan	1 a 2 ½ minutos	Recaliente el relleno y el pan separadamente. Cocine el relleno en una cacerola para microondas cubierta. Agite 1 vez. Caliente el pan como se indica más adelante en esta tabla.
Puré de papas 1 taza 4 tazas	 1 a 3 minutos 5 a 8 minutos.	COCINE en una cacerola para microondas cubierta. Agite una vez a la mitad de la cocción.
Frijoles horneados 1 taza	1 ½ a 3 minutos	COCINE en una cacerola para microondas cubierta. Agite una vez a la mitad de la cocción.
Ravioli o pasta en salsa 1 taza 4 tazas	 2 ½ a 4 minutos 7 ½ a 11 minutos	COCINE en una cacerola para microondas cubierta. Agite una vez a la mitad de la cocción.
Arroz 1 taza 4 tazas	 1 ½ a 3 ½ minutos 4 a 6 ½ minutos	COCINE en una cacerola para microondas cubierta. Agite una vez a la mitad de la cocción.
Pan o panecillo de emparedado 1 pan	15 a 30 segundos	Envuelva en una toalla de papel y coloque en la bandeja giratora.
Verduras 1 taza 4 tazas	 1 ½ a 2 ½ minutos 4 a 6 minutos	COCINE en una cacerola para microondas cubierta. Agite una vez a la mitad de la cocción.
Sopa 1 porción (8 oz/225 g)	1 ½ a 2 ½ minutos	COCINE en una cacerola para microondas cubierta. Agite una vez a la mitad de la cocción.



Guía de Verduras Frescas

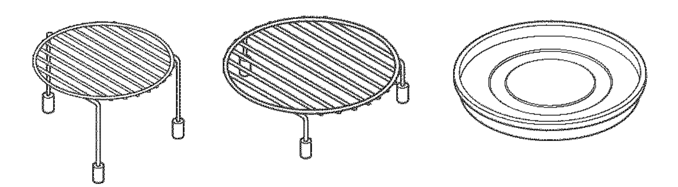
Verdura	Cantidad	Tiempo de Cocción en 'High' (Min.)	Instrucciones	Tiempo de Reposo
Alcachofas (8 oz/226 g cada una)	2 medianas 4 medianas	5 a 8 10 a 13	Recorte. Añada 2 cucharaditas de agua. Cubra.	2 a 3 min.
Espárragos, frescos, tallos	1 lb/0,45 kg	3 a 6	Añada ½ taza de agua. Cubra	2 a 3 min.
Frijoles, verdes y dorados	1 lb/0,45 kg	7 a 11	Añada ½ taza de agua en una cacerola de 1 ½ cuartos de galón (1,5 L). Agite a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Remolacha, fresca	1 lb/0,45 kg	12 a 16	Añada ½ taza de agua en una cacerola cubierta de 1 ½ cuartos de galón (1,5 L). Vuelva a acomodar el alimento a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Brócoli, fresco, tallos	1 lb/0,45 kg	4 a 8	Coloque el brócoli en un plato para hornear. Añada ½ taza de agua.	2 a 3 min.
Repollo, fresco, picado	1 lb/0,45 kg	4 a 7	Añada ½ taza de agua en una cacerola cubierta de 1 ½ cuartos de galón (1,5 L). Agite a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Zanahorias, frescas, rebanadas	2 tazas	2 a 4	Añada ¼ de taza de agua en una cacerola cubierta de 1 cuarto de galón (1 L). Agite a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Coliflor, fresco, entero, hojas de coliflor, frescas	1 lb/0,45 kg 2 tazas	7 a 11 2 ½ a 4½	Recorte. Añada ¼ de taza de agua en una cacerola cubierta de 1 cuarto de galón (1 L). Agite a la mitad del tiempo de cocción. Rebane. Añada ½ taza de agua en una cacerola cubierta de 1 ½ cuartos de galón (1,5 L).	2 a 3 min.
Apio, fresco, rebanado	4 tazas	6 a 8	Agite a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Maíz, fresco	2 mazorcas	5 a 9	Descascare. Añada 2 cucharadas de agua en un plato para para hornear de 1 ½ cuartos de galón (1,5 L). Cubra.	2 a 3 min.
Hongos, frescos, rebanados	½ lb/0,3 kg	2 a 3 ½	Coloque los hongos en una cacerola cubierta de 1 ½ cuartos de galón (1,5 L). Agite a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Chirivías, frescas, rebanadas	1 lb/0,45 kg	4 a 8	Añada ½ taza de agua en una cacerola cubierta de 1 ½ cuartos de galón (1,5 L). Agite a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Guisantes, verdes, frescos	4 tazas	7 a 10	Añada ½ taza de agua en una cacerola cubierta de 1 ½ cuartos de galón (1,5 L). Agite a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Batatas (papas dulces), horneadas enteras (6 a 8 oz/170 a 226 g)	2 medianas 4 medianas	5 a 10 7 a 13	Perfore las batatas varias veces con un tenedor. Coloque sobre 2 toallas de papel. Voltee a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Papas blancas, horneadas enteras (6 a 8 oz/170 a 226 g)	2 papas 4 papas	5 a 8 10 a 14	Perfore las papas varias veces con un tenedor. Coloque sobre 2 toallas de papel. Voltee a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Espinaca, fresca, hoja	1 lb/0,45 kg	4 a 7	Añada ½ taza de agua en una cacerola cubierta de 2 cuartos de galón (2 L).	2 a 3 min.
Calabaza, de bellota o de nogal, fresca	1 medianas	6 a 8	Corte la calabaza por la mitad. Retire las semillas. Coloque en un plato de 8" x 8" (20 cm x 20 cm). Cubra.	2 a 3 min.
Calabacín, fresco, rebanado	1 lb/0,45 kg	4 ½ a 7 ½	Añada ½ taza de agua en una cacerola cubierta de 1 ½ cuartos de galón (1,5 L). Agite a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.
Calabacín, fresco, entero	1 lb/0,45 kg	6 a 9	Perfore. Coloque sobre 2 toallas de papel. Voltee y reorganice a la mitad del tiempo de cocción.	2 a 3 min.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Para un mejor rendimiento y seguridad, mantenga el interior y el exterior del horno limpios. Preste especial cuidado para que el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno se mantengan limpios y sin acumulación de restos de alimentos o grasa. **Nunca use polvos abrasivos o esponjas duras.** Limpie el interior y el exterior del horno de microondas, incluyendo la cubierta inferior de la campana, con un paño suave y una solución con detergente suave tibio (no caliente). Luego enjuague y seque. Use un limpiador de cromo y frote el cromo y las superficies de metal y aluminio. Limpie inmediatamente las salpicaduras con toallas de papel húmedas, especialmente después de cocinar pollo o tocino. Limpie su horno semanalmente o más a menudo si es necesario.

PARRILLA DE CONVECCION/ PARA ASAR Y BANDEJA DE METAL/BANDEJA RECOGEGOTAS

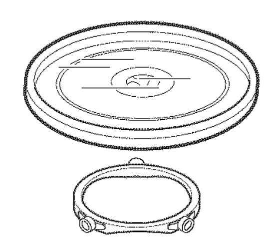
Lave la parrilla de convección, la parrilla para asar y la bandeja de metal/bandeja recogegotas con un jabón suave y un cepillo de fregar de nylon. Seque completamente. No use fregadores o limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla o la bandeja de metal/bandeja recogegotas.



BANDEJA GIRATORIA/ANILLO DE ROTACION

La bandeja giratoria y el anillo de rotación se pueden retirar del horno y deben ser lavados a mano en agua tibia (no caliente) con un detergente suave. Seque bien con un paño suave. **NO** use polvos de limpieza o esponjas abrasivas, de lana de acero o de otros materiales ásperos. **NO** los coloque en un lavavajillas automático.

- La bandeja giratoria puede ser limpiada en el fregadero. Tenga cuidado de no picar o rayar los bordes, ya que esto puede causar que la bandeja se rompa durante el uso.
- El anillo de rotación debe ser limpiado con frecuencia.
- La bandeja giratoria **SIEMPRE** debe estar en su lugar cuando se use este horno.



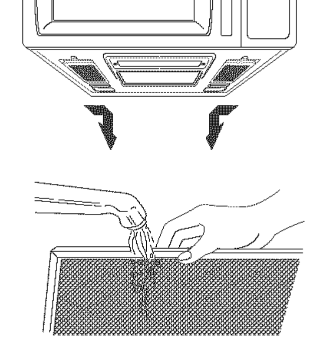
LIMPIEZA DEL FILTRO DE GRASA

⚠ ATENCION

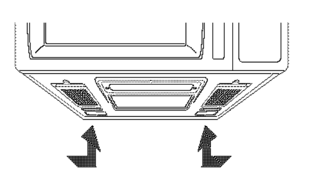
Para evitar riesgo de lesión personal o daño material, no haga funcionar la campana del horno sin tener colocados los filtros.

El filtro de grasa debe ser retirado y limpiado a menudo, por lo menos una vez al mes.

1. Para retirar el filtro de grasa, deslice el filtro hacia el lado. Tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.
2. Remoje el filtro de la grasa en agua caliente y un detergente suave. Enjuague bien y sacuda para secar. **No use amoníaco ni coloque en un lavavajillas. El filtro de aluminio se oscurecerá.**



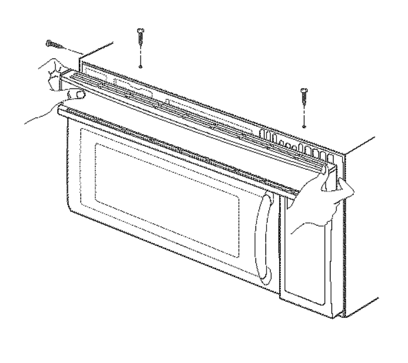
3. Para volver a instalar el filtro, deslícelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el centro del horno para encajarlo en su lugar.



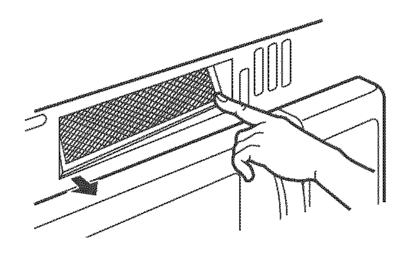
REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBON

Si su horno es ventilado hacia el interior, el filtro de carbón debe ser reemplazado cada 6 a 12 meses y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no puede ser limpiado. Para hacer un pedido de un nuevo filtro de carbón, póngase en contacto con el departamento de repuestos de su centro de servicio autorizado más cercano o llame al **1-800-688-9900** (en EE.UU.) o al **1-800-688-2002** (en Canadá).
Pida el juego de filtro de carbón #MVHRK5.

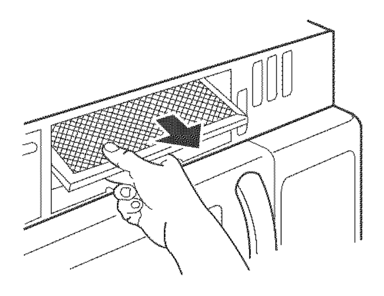
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica en el interruptor principal.
2. Retire los tres tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.



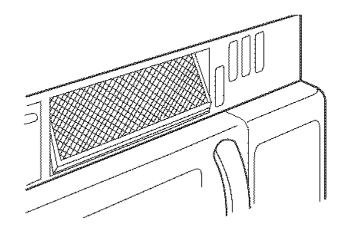
3. Oprima el lado inferior derecho del filtro de carbón.



4. Retire el filtro antiguo.



5. Instale el nuevo filtro de carbón. El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.



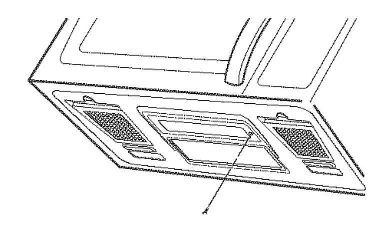
6. Deslice la parte inferior de la rejilla hacia su lugar. Empuje la parte superior hasta que entre a presión en su lugar. Vuelva a colocar los tornillos de montaje. Enchufe el horno y ajuste el reloj.

REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/LUZ NOCTURNA

⚠ ATENCION

Para evitar una lesión personal o daños materiales, use guantes cuando reemplace un foco.

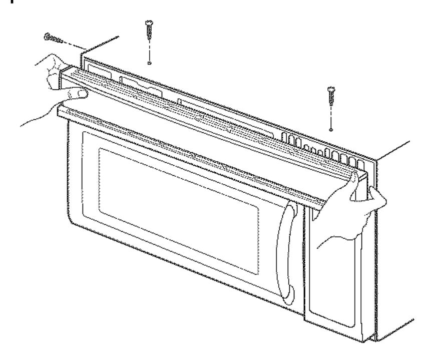
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica en el interruptor principal.



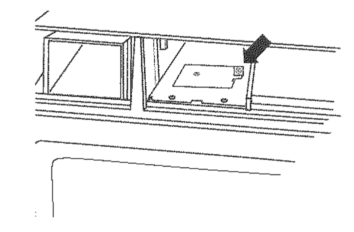
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta del foco.
3. Reemplace el(los) foco(s) con foco(s) para electrodomésticos de 20 watts.
4. Vuelva a colocar la cubierta del foco y los tornillos de montaje.
5. Enchufe el horno o conecte la corriente desde el interruptor principal.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

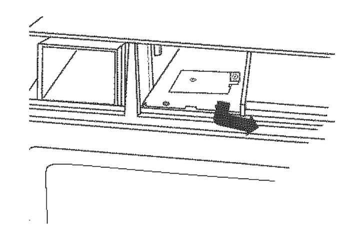
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica en el interruptor principal.
2. Retire los tres tornillos de montaje de la cubierta de ventilación.
3. Incline la cubierta hacia adelante y luego levántela hacia afuera para sacarla.



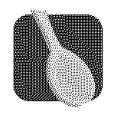
4. Levante el portafoco.



5. Retire el portafoco.



6. Reemplace el foco con un foco para electrodomésticos de 20 o 30 watts.
7. Vuelva a colocar el portafoco.
8. Deslice la parte inferior de la rejilla hacia su lugar. Empuje la parte superior hasta que entre a presión en su lugar. Vuelva a colocar los tornillos de montaje. Conecte la energía eléctrica en el interruptor principal.



Utensilios Recomendados

GUIA DE UTENSILIOS PARA EL HORNO DE MICROONDAS

USE	NO USE
VIDRIO RESISTENTE A HORNOS DE MICROONDAS (tratado para calor de alta intensidad): Platos de uso general, platos para pastel de carne, platos de pay, platos para pasteles, tazas de medir líquidos, cacerolas y tazones sin adornos metálicos. **LOZA:** Tazones, tazas, platos de servir y bandejas sin adornos metálicos. **PLASTICO:** Envoltura de plástico (como una cubierta) - coloque el plástico holgadamente sobre el plato y oprímalo en los lados. Ventile la envoltura de plástico doblando hacia atrás levemente un borde para permitir que escape el exceso de vapor. El plato debe ser lo suficientemente profundo de modo que la envoltura de plástico no toque el alimento. A medida que el alimento se calienta, el plástico se puede derretir en los lugares en que toca el alimento. Use tazas y platos de plástico, contenedores semirígidos para el congelador y bolsas de plástico **solamente para cocción de corto tiempo. Use estos artículos con cuidado pues el plástico puede ablandarse a causa del calor del alimento.** **PAPEL:** Toallas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin diseños o adornos metálicos. Vea las instrucciones en la etiqueta del fabricante para uso en horno de microondas.	**UTENSILIOS DE METAL:** El metal protege el alimento de la energía del microondas y produce cocción no uniforme. Evite usar también palillos de metal, termómetros o bandejas de aluminio. Los utensilios de metal pueden causar arco eléctrico lo cual puede dañar su horno de microondas. **DECORACION DE METAL:** La loza, cacerolas, platos etc. adornados con metal o con una banda de metal. El adorno de metal interfiere con la cocción normal y puede dañar el horno. **PAPEL DE ALUMINIO:** Evite las hojas grandes de papel de aluminio pues ellas evitan la cocción y pueden causar arco eléctrico perjudicial. Use pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger las patas y las alas de los pollos. Mantenga TODO el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes y de la puerta del horno. **MADERA:** Los tazones de madera y las tablas se secarán y pueden partirse o agrietarse cuando usted las use en el horno de microondas. Las cestas reaccionan de la misma manera. **UTENSILIOS CON TAPAS MUY APRETADAS:** Asegúrese de dejar aberturas para que escape el vapor de los utensilios que están tapados. Perfore las bolsas de plástico de vegetales u otros artículos alimenticios antes de cocinar. Las bolsas herméticamente cerradas pueden explotar. **PAPEL DE ESTRAZA:** Evite usar bolsas de papel de estraza. Ellas absorben demasiado calor y pueden quemarse. **UTENSILIOS AGRIETADOS O PICADOS:** Cualquier utensilio que esté agrietado, picado o deformado puede quebrarse en el horno. **ATADURAS DE METAL:** Retire las ataduras de metal de las bolsas de papel o de plástico. Ellas se calientan demasiado y pueden causar un incendio.



Localización y Solución de Averías

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

Verifique lo siguiente para comprobar si es necesario hacer una llamada de servicio. Posiblemente si revisa la información adicional incluida a continuación, se puede evitar una llamada de servicio innecesaria.

Problema	Causas Posibles
Si nada funciona en el horno	• verifique si hay un fusible del circuito fundido o si se ha disparado el disyuntor principal. • verifique si el horno está debidamente conectado a un circuito eléctrico del hogar. • verifique si los controles están debidamente ajustados.
Si la luz interior del horno no funciona	• el foco puede estar suelto o defectuoso.
Si el horno no cocina	• verifique si el panel de control está programado correctamente. • verifique si la puerta está firmemente cerrada. • verifique si se ha oprimido la tecla 'Enter/Start'. • verifique si se puso en marcha el temporizador en vez de una función de cocción.
Si el horno demora más de lo normal en cocinar o cocina muy rápidamente	• verifique si se programó debidamente el nivel de potencia.
Si el reloj no siempre indica la hora correcta del día	• verifique si el cordón eléctrico está totalmente insertado en el tomacorriente. • verifique si el horno es el único artefacto en el circuito eléctrico.
Si el alimento no se cocina en forma pareja	• asegúrese de que el alimento tenga forma pareja. • asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de cocinarlo. • verifique la colocación de las franjas de aluminio usadas para evitar sobrecocción.
Si el alimento no se cocina bien	• verifique la receta para asegurarse de que todas las instrucciones (cantidad, tiempo y niveles de potencia) fueron correctamente seguidas. • asegúrese de que el microondas esté en un circuito separado. • asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de cocinarlo.
Si el alimento queda demasiado cocinado	• verifique la receta para asegurarse de que todas las instrucciones (cantidad, tiempo, niveles de potencia y tamaño del plato) fueron seguidas.
Si ocurre arco eléctrico (chispas)	• asegúrese de usar platos resistentes al microondas. • asegúrese de no usar ataduras de alambre. • asegúrese de no hacer funcionar el microondas cuando esté vacío. • asegúrese de que la parrilla de metal (si se usa) esté debidamente instalada.
Si la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo pero el horno no está cocinando	• verifique si la puerta está bien cerrada. • verifique si se puso en marcha el temporizador en vez de una función de cocción.
El ventilador comienza a funcionar automáticamente	• si la temperatura está demasiado caliente alrededor del horno de microondas, el ventilador en la campana de ventilación se encenderá automáticamente en el nivel 5 para enfriar el horno. Puede quedar encendido hasta una hora para enfriar el horno.
Código de falla - 'F' y un número se muestran en la pantalla.	• oprima la tecla 'Stop/Clear' para borrar el código de la pantalla. • si el código vuelve a aparecer, solicite servicio.



Localización y Solución de Averías

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar choque eléctrico que pueda causar una lesión personal grave o mortal, no retire en ningún momento la caja exterior; solamente un técnico autorizado debe retirar esta caja exterior.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Pregunta	Respuesta
¿Puedo usar una parrilla en mi horno de microondas de modo que pueda recalentar o cocinar en dos posiciones de parrillas al mismo tiempo?	Solamente use la parrilla suministrada con su horno de microondas. El uso de cualquier otra parrilla puede resultar en rendimiento deficiente de la cocción y/o arco eléctrico y puede dañar su horno.
¿Puedo usar utensilios de aluminio o de metal en mi horno de microondas?	Se puede usar papel de aluminio para protección (use pedazos pequeños y planos). Nunca deje que el metal toque las paredes o la puerta del horno.
Algunas veces la puerta de mi horno de microondas se ve ondulada. ¿Es esto normal?	Esta apariencia es normal y no afecta el funcionamiento de su horno.
¿Qué son esos zumbidos que escucho cuando el horno de de microondas está funcionando?	Es el sonido del transformador cuando el tubo de magnetrón pasa por el ciclo de encendido y apagado.
¿Por qué se calienta el plato que contiene el alimento?	A medida que el alimento se calienta, el calor pasa al plato. Use tomaollas para retirar el alimento después de cocinar. Puede que el plato no sea resistente al microondas.
¿Qué significa tiempo de reposo?	Tiempo de reposo significa que el alimento debe taparse para tiempo de cocción adicional. Este proceso permite que la cocción termine.
¿Puedo hacer palomitas de maíz en mi horno de microondas? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?	Sí. Prepare las palomitas de maíz en el horno de microondas siguiendo las instrucciones del fabricante o use la tecla preprogramada 'Popcorn' (palomitas de maíz). No use bolsas de papel regulares. Use la prueba de escuchar deteniendo el horno tan pronto como el maíz deja de reventar cada uno o dos segundos. No trate de volver a cocinar los granos de maíz que no se reventaron. Usted puede también usar dispositivos especiales para preparar palomitas de maíz en hornos de microondas. Cuando los use, asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante. No prepare palomitas de maíz en utensilios de vidrio.
¿Por qué sale vapor por el respiradero?	El vapor es producido normalmente durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para ventilar este vapor por el respiradero superior.
¿ Cuáles son los mejores utensilios para el horneado por convección?	Use utensilios con lados cortos para permitir que el aire caliente rodee la parte superior del alimento para dorarlo.
¿ Hay técnicas especiales para saber cuándo usar la cocción combinada para cocinar carnes?	Los cortes grandes de carne deben voltearse a la mitad del tiempo de cocción. Coloque el lado con grasa hacia abajo primero y voltéelo hacia el final del tiempo de cocción. Esto permite que la carne se cocine de manera pareja y que la grasa quede dorada y presentable.



Garantía

Garantía Completa de Un Año

Maytag reparará o reemplazará, incluyendo mano de obra relacionada, cualquier pieza que falle debido a un defecto de material o fabricación.

Garantía Limitada

Después de un año de la fecha original de compra al pormenor, Maytag proporcionará un repuesto gratis, como se indica a continuación, para reemplazar cualquier pieza que falle debido a un defecto de material o fabricación. El propietario será responsable de pagar todos los otros gastos incluyendo kilometraje y transporte, costo del diagnóstico y costo del viaje, si fuese necesario.

Del segundo al quinto año

Maytag proporcionará un tubo magnetrón de repuesto, panel del teclado y microprocesador, la pieza y la mano de obra incluidas, que falle debido a un defecto de material o fabricación.

Garantía Limitada de Piezas Fuera de EE.UU. y Canadá

Durante un (1) año desde la fecha de compra original al pormenor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reparada o reemplazada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario debe pagar todos los otros costos, incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del diagnóstico y costo del viaje, si fuese necesario.

Residentes Canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA), a menos que hayan sido traídos a Canadá desde Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

Lo que no cubren estas garantías

- Reemplazo de los fusibles del hogar, reposición de los disyuntores o corrección del alambrado o plomería del hogar.
- Mantenimiento y limpieza normales del producto, incluyendo focos.
- Productos cuyos números de serie originales fueron removidos, alterados o no son fácilmente legibles.
- Productos comprados para uso comercial, industrial o de arriendo.
- Productos situados afuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Costos de servicio adicionales, si el técnico debe realizar servicio extraordinario fuera de lo normal o fuera de las horas o del área de servicio normal.
- Ajustes después del primer año.
- Reparaciones resultantes de lo siguiente:
  - Instalación, sistema de escape o mantenimiento incorrectos.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante.
  - Accidente, mal uso, abuso, incendio, inundación o hechos fortuitos.
  - Conexiones a suministro de gas, suministro de voltaje o corriente eléctrica incorrectas.
  - Uso de utensilios, contenedores o accesorios no apropiados que puedan causar daños al producto.
- Viaje.

Si usted necesita servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance al **1-800-688-9900** en EE.UU. y al **1-800-688-2002** en Canadá para ubicar un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para el servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900** en EE.UU. y al **1-800-688-2002** en Canadá.

NOTA:

- Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:
  a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
  b. Número de modelo y número de serie;
  c. Número y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  d. Una descripción clara del problema;
  e. Comprobante de compra (recibo de compra).

- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA MAYTAG SERA RESPONSIBLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo tanto esta exclusión puede que no se aplique en su caso.

Form No. A/05/04 ©2004 Maytag Appliances 3828W5A4207 Part No. 8112P265-60 Printed in Korea